



# L'alimentation dans le Parc naturel régional du Haut-Languedoc

Diagnostic, décembre 2024



## Bibliographie et données mobilisées

Agreste Recensement agricole Recensement agricole 2010 et 2020

*Infographie de Valence Romans Agglo, à partir des travaux de Solagro et de son scénario Afterres2050*

Insee, <https://www.insee.fr/fr/recherche/recherche-statistiques?q=pauvret%C3%A9&debut=0>, 2018 et 2020

Inserm, <https://www.inserm.fr/dossier/nutrition-et-sante/>; 2024

Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt, <https://agriculture.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-des-nouvelles-donnees-pour-la-france>, 2024

Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt, <https://agriculture.gouv.fr/egalim-1-ce-que-contient-la-loi-agriculture-et-alimentation>, 2024

Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt, <https://agriculture.gouv.fr/tout-comprendre-de-la-loi-egalim-2>, 2024

Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt, <https://agriculture.gouv.fr/france-relance-le-volet-transition-agricole-alimentation-et-foret>, 2024

Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt, <https://agriculture.gouv.fr/france-2030-presentation-de-lobjectif-6-investir-dans-une-alimentation-saine-durable-et-tracable>, 2024

Parc naturel régional du Haut-Languedoc, 5 Diagnostics du gaspillage alimentaire dans des établissements scolaires du territoire en 2022-2023

Parc naturel régional du Haut-Languedoc, Diagnostic sur les habitudes alimentaires des habitants du territoire Parc 2019

Parc naturel régional du Haut-Languedoc, Etude sur la restauration collective du Parc 2017

Parc naturel régional du Haut-Languedoc, Stage sur les Jardins partagés 2023

Service Public, <https://www.service-public.fr/particuliers/actualites/A15940#:~:text=source%20des%20biod%C3%A9chets-,Tous%20les%20m%C3%A9nages%20devront%20pouvoir%20trier%20leurs%20d%C3%A9chets,partir%20du%201er%20janvier%202024&text=Tous%20les%20m%C3%A9nages%20devront%20disposer,du%201er%20janvier%202024>, 2024

Vie publique, <https://vie-publique.fr/questions-reponses/284445-la-securite-alimentaire-en-neuf-questions>, 2024

# Sommaire

<b>Introduction.....</b>	<b>5</b>
<b>Sécurité et souveraineté alimentaire .....</b>	<b>6</b>
La sécurité alimentaire .....	6
La souveraineté alimentaire .....	7
<b>Contexte politique et réglementaire de l'alimentation.....</b>	<b>7</b>
Règlementations.....	7
Plans et programmes .....	9
<b>L'offre de distribution alimentaire sur le territoire.....</b>	<b>12</b>
Les principes de la logistique de la distribution alimentaire .....	12
La distribution alimentaire sur le territoire .....	14
Les modes de commercialisation en circuits courts .....	15
<b>La consommation alimentaire.....</b>	<b>19</b>
L'évolution des pratiques de consommation alimentaires en France .....	19
Les habitudes alimentaires sur le territoire.....	25
<b>Le gaspillage alimentaire .....</b>	<b>30</b>
Des consommateurs à sensibiliser.....	31
La restauration collective, levier d'action.....	31
<b>La restauration collective sur le territoire.....</b>	<b>33</b>
Inventaire de la restauration collective sur le territoire .....	33
La transition alimentaire dans la restauration collective.....	36
L'approvisionnement local en restauration collective .....	39
<b>Solidarités et aide alimentaire.....</b>	<b>40</b>
Une politique régionale en faveur de l'aide alimentaire .....	40
L'organisation de l'aide alimentaire .....	41
Les organismes œuvrant en faveur de l'aide alimentaire .....	42
Les revenus et les niveaux de vie de la population du Parc .....	44
Les jardins partagés, espaces de transition et de solidarité .....	45
<b>Analyse synthétique.....</b>	<b>51</b>
Les atouts du territoire .....	51
Les faiblesses du territoire.....	51
Les opportunités à saisir.....	52
Les menaces à prendre en compte.....	52
Les enjeux et objectifs pour demain .....	53
<b>Annexe - Cartographie des acteurs de l'alimentation .....</b>	<b>55</b>

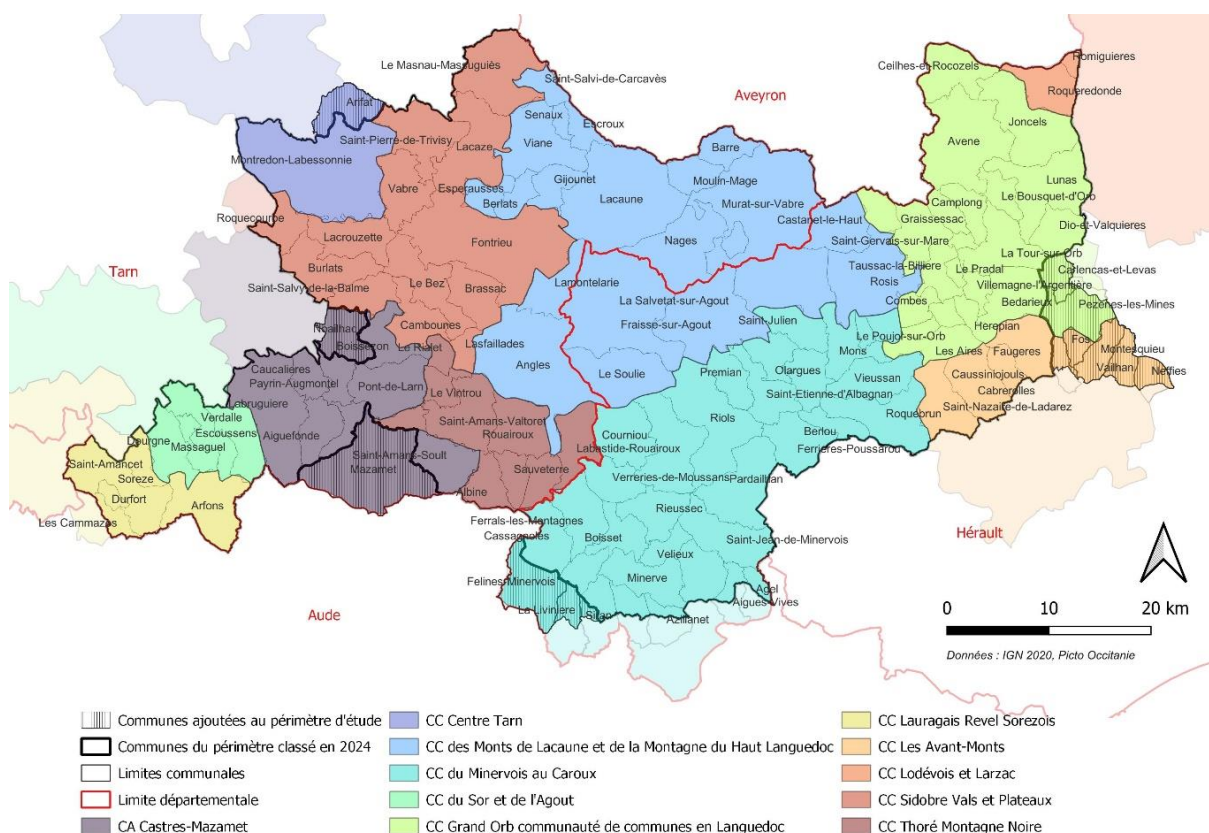
## Préambule

Le périmètre d'étude est celui défini dans le cadre de la révision de la charte 2012-2027, il comprend 129 communes : 72 dans l'Hérault et 57 dans le Tarn. Les 11 nouvelles communes ajoutées au périmètre classé actuel sont les suivantes :

1. Arifat, Noailhac, Mazamet (81)
2. Carlencas-et-Levas, Félines Minervois, Fos, Montesquieu, Neffiès, Pézènes-les-Mines, Roquessels, Vailhan (34).

A noter que lorsque les données n'ont pu être recueillies pour ce nouveau périmètre, ce sont celles du périmètre classé actuel qui sont présentées.

**Carte du territoire d'étude (330 675 ha, 102 000<sup>1</sup> habitants en 2024) :**



Ce document constitue l'un des éléments du diagnostic territorial complet. Les grands volets de ce diagnostic sont les suivants :

1. Le paysage et l'urbanisme
2. Le patrimoine naturel
3. Le patrimoine culturel, l'éducation et la sensibilisation au développement durable
4. La dynamique socio-économique
5. La forêt et la filière bois
6. L'agriculture
7. L'alimentation
8. L'énergie
9. L'eau
10. Le tourisme et les activités de pleine nature
11. Le changement climatique

<sup>1</sup> La population municipale du territoire d'étude est de 101 898 habitants exactement (INSEE 2024)



# Introduction

Besoin vital, l'alimentation, indissociable de l'agriculture dont elle dépend complètement, est aujourd'hui un enjeu de plus en plus prégnant dans les politiques publiques qui prennent en considération les impacts sur la santé et l'économie que ce domaine peut engendrer. L'alimentation est l'une des composantes essentielles d'un territoire attractif et durable.

C'est pourquoi, en raison de ses connexions directes avec le développement économique, social et environnemental, le sujet de l'alimentation est apparu nécessaire dans ce diagnostic (sans compter les effets enclenchés par le changement climatique en la matière)

Le travail de diagnostic alimentaire réalisé par le Parc en 2020 et actualisé en 2024 a mis en exergue une pluralité d'acteurs sur le territoire soulignant sa complexité et son importance. Nous avons mis en annexe la cartographie synthétisant les interactions de ces acteurs et aborderons ci-après les points essentiels.

« Des changements dans les modes de production et de consommation sont en cours, il apparaît désormais clairement que la société civile est en train de prendre sa part dans l'avenir de l'alimentation ». *Propos rapportés du Copil PAT du PNRHL du 25 janvier 2024.*



*Jardin partagé géré par l'association La Locomotive à Olargues © B. LAUZE, PNRHL*

# Sécurité et souveraineté alimentaire

Source : <https://vie-publique.fr/questions-reponses/284445-la-securite-alimentaire-en-neuf-questions>

## La sécurité alimentaire

Selon le Comité de Sécurité Alimentaire mondial (CSA) « *une personne est en situation de sécurité alimentaire lorsqu'elle a la possibilité physique, sociale et économique de se procurer une nourriture suffisante, saine et nutritive lui permettant de satisfaire ses besoins et préférences alimentaires pour mener une vie saine et active* ».

La sécurité alimentaire est composée de quatre dimensions :

- L'accès à la nourriture
- La disponibilité (quantités suffisantes)
- La qualité (nutritionnelle et sanitaire)
- La stabilité des trois autres dimensions dans le temps



Notons que dans le cadre du Partage Vert, l'Union européenne a mis en place une stratégie « De la ferme à la table » qui prévoit : une **alimentation suffisante et abordable**, tout en contribuant à l'objectif de neutralité climatique à l'horizon 2050 ; un revenu équitable et un soutien résolu aux producteurs primaires ; la compétitivité de l'agriculture de l'UE au niveau mondial.

FARM : Fondation pour l'Agriculture et la Ruralité dans le Monde reconnue d'utilité publique

Elle est accompagnée d'une stratégie de l'UE en faveur de la [biodiversité à l'horizon 2030](#).

Lors d'une crise qui touche les prix et l'approvisionnement, l'UE dispose d'un [plan d'urgence](#), prévu dans la stratégie "De la ferme à la table". Mis en place en 2021 dans le cadre de la pandémie du Covid-19, il prévoit notamment la coordination de la chaîne alimentaire à l'échelle européenne pour éviter des pénuries : soutien aux agriculteurs, aides au stockage privé, dérogation aux règles de concurrence, assouplissement de la PAC (prolongation des délais de paiement, par exemple).

**A l'échelle internationale, les organismes chargés de la sécurité sont :**

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) : elle est chargée d'assurer la sécurité alimentaire mondiale. Pour la période 2022-2031, elle a mis en place une stratégie prenant en compte une nécessaire transformation du système alimentaire basée sur des améliorations au niveau de la production, de la nutrition, de l'environnement et des conditions de vie.



Le Fonds international de développement agricole (FIDA) : institution financière internationale et organisme spécialisé des Nations Unies qui aide les populations rurales à développer leur sécurité alimentaire.



Le Programme alimentaire mondial (PAM) : organisation humanitaire d'assistance alimentaire dans les situations d'urgence



Le Comité de la sécurité alimentaire mondiale (CSA) : plateforme mondiale qui émet des recommandations politiques en matière de sécurité alimentaire et de nutrition.



# La souveraineté alimentaire

Elle peut se définir comme le droit des peuples à définir leurs propres politiques agricoles, ou « *droit des peuples à une alimentation saine et culturellement appropriée produite avec des méthodes durables, et le droit des peuples de définir leurs propres systèmes agricoles et alimentaires* ».

Concept politique apparu lors du Sommet mondial de l'alimentation en 1996 (déclaration du mouvement altermondialiste *Via Campesina*), la souveraineté alimentaire est un moyen d'accéder à la sécurité alimentaire en permettant à chaque pays de satisfaire les besoins de la population.



Elle fait aujourd'hui débat pour répondre à la crise alimentaire engendrée par la guerre en Ukraine. Le 21 mars 2022, les États membres de l'UE ont donné la priorité à « *l'indépendance et souveraineté alimentaire de l'Union européenne* ». Ils demandent notamment de revoir les objectifs environnementaux pour augmenter leurs productions agricoles. L'UE s'est en effet engagée à réduire de moitié l'usage de pesticides et de 20% celui d'engrais à l'horizon 2030.

## Contexte politique et réglementaire de l'alimentation

Nous aborderons dans cette partie le volet réglementaire relatif au domaine de l'alimentation avec lequel tout programme d'action sur le territoire doit se mettre en cohérence.

## Règlementations

### La Loi EGALIM

**Pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable.**

La loi Egalim 1 (du 30 octobre 2018) est issue des Etats Généraux de l'Alimentation de 2017.



#EGalim

Elle encadre les actions à venir avec pour objectifs :

- De « permettre aux agriculteurs de percevoir un revenu digne en répartissant mieux la valeur le long de la chaîne agro-alimentaire
- D'améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production
- De renforcer le bien-être animal
- De favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous
- De réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire et de lutter contre le gaspillage alimentaire

La loi Egalim 2 (du 18 octobre 2021) renforce la protection de la rémunération des agriculteurs par :

- La répercussion des coûts de production tout au long de la chaîne agro-alimentaire
- La contractualisation écrite rendue obligatoire pour la vente d'un produit agricole (avec dérogations possibles)
- La part de matière première agricole non négociable dans le prix des produits alimentaires
- Ou encore une amélioration de l'information relative à l'origine des produits alimentaires y compris aux établissements sans salle de consommation sur place



La loi Egalim 3 (du 30 mars 2023) a pour but de rééquilibrer les relations commerciales entre les fournisseurs de l'agroalimentaire et la grande distribution, plus précisément en renforçant la protection des agriculteurs dans leurs relations commerciales avec la grande distribution.

À cet effet, cette loi introduit diverses mesures :

- La possibilité d'interrompre les livraisons ou d'appliquer un préavis de rupture en cas d'échec de la négociation annuelle
- Des sanctions contre les moyens de pression des distributeurs
- La protection de la bonne foi
- Le plafonnement des pénalités logistiques et la création de la convention logistique
- La prolongation des mesures d'encadrement des promotions et du seuil de revente à perte

Sources : <https://agriculture.gouv.fr/egalim-1-ce-que-contient-la-loi-agriculture-et-alimentation>, <https://agriculture.gouv.fr/tout-comprendre-de-la-loi-egalim-2>, <https://entreprendre.service-public.fr/actualites/A16537-A+A>

## La Loi Anti Gaspillage pour une Economie Circulaire dite AGECE

Cette loi, en date du 10 février 2020, a été promulguée pour lutter contre le gaspillage alimentaire et développer l'économie circulaire.

Elle a pour ambition de sortir du tout jetable, de mieux informer les consommateurs, de lutter contre le gaspillage alimentaire et de favoriser le réemploi solidaire, d'agir contre l'obsolescence programmée et de mieux produire.



Côté alimentation, plusieurs objectifs sont fixés :

- Réduction de 50% du gaspillage alimentaire par rapport à 2015 d'ici 2025 pour la distribution alimentaire et pour la restauration collective, d'ici 2030 pour les domaines de la consommation, production, transformation et restauration commerciale
- Fin du plastique jetable avec 100 % de plastique recyclé au 1er janvier 2025
- Introduire une consigne mixte pour le réemploi et le recyclage
- Imposer la mise à disposition au public des informations sur les produits contenant des perturbateurs endocriniens dans un format qui peut être exploité par des applications
- Et à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2024, tous les ménages doivent pouvoir trier leurs déchets biodégradables<sup>2</sup> (dégradables naturellement par des micro-organismes vivants) et les séparer du verre, des emballages ou du reste de la poubelle indifférenciée

La loi entend également les obligations suivantes : les grossistes auront désormais l'obligation de donner leurs produits alimentaires invendus aux associations. Ceux qui détruisent ou détériorent les denrées alimentaires invendues auront des amendes plus élevées et modulables en fonction de la taille du commerce. À côté de la date de péremption, une mention informant le consommateur que le produit reste consommable après cette date pourra être apposée.

Source : <https://www.service-public.fr/particuliers/actualites/A15940#:~:text=source%20des%20biod%C3%A9chets-,Tous%20les%20m%C3%A9nages%20devront%20pouvoir%20trier%20leurs%20d%C3%A9chets,partir%20du%201er%20janvier%202024&text=Tous%20les%20m%C3%A9nages%20devront%20disposer,du%201er%20janvier%202024>

<sup>2</sup> Selon l'article L. 541-1-1 du code de l'environnement, les biodéchets sont « les déchets non dangereux biodégradables de jardin ou de parc, les déchets alimentaires ou de cuisine provenant des ménages, des bureaux, des restaurants, du commerce de gros, des cantines, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que les déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires ».



# Plans et programmes

## Les Plans d'investissement

Après la crise sanitaire liée à la COVID les plans France Relance 2020 et France 2030, flèchent une enveloppe de 2,3 milliards d'euros dédiée au domaine agricole et alimentaire avec pour objectifs :



- D'accélérer les transitions agroécologique et alimentaire par la diffusion de l'innovation
- De garantir la souveraineté alimentaire en renforçant la résilience des filières et en valorisant le potentiel de la bioéconomie
- De réduire les émissions de gaz à effet de serre (ges) et restaurer la biodiversité, assurer la résilience des forêts pour renforcer leur rôle de puits de carbone
- De structurer les filières agricoles et alimentaires ainsi que la filière forêt-bois dans les territoires
- De mieux comprendre les liens entre alimentation et santé afin de promouvoir des comportements alimentaires vertueux

Sources : <https://agriculture.gouv.fr/france-relance-le-volet-transition-agricole-alimentation-et-foret>,  
<https://agriculture.gouv.fr/france-2030-presentation-de-lobjectif-6-investir-dans-une-alimentation-saine-durable-et-tracable>

## Le Pacte régional pour une Alimentation durable en Occitanie (PRAD)

Le PRAD a été mis en place en 2019 par la région Occitanie. Il a été construit à partir des contributions citoyennes. Axé autour de la promotion du patrimoine alimentaire, la structuration de filières alimentaires durables, la sensibilisation des jeunes et du grand public, la lutte contre la précarité alimentaire, il vise à devenir un territoire d'innovation et de transition écologique.

A partir des priorités fixées par les citoyens, la Région a identifié 10 actions phares qui sont mises en œuvre prioritairement dans le cadre du Pacte.

Lien vers le PRAD : [https://www.laregion.fr/IMG/pdf/pacte\\_vdef\\_avec\\_edito.pdf](https://www.laregion.fr/IMG/pdf/pacte_vdef_avec_edito.pdf)



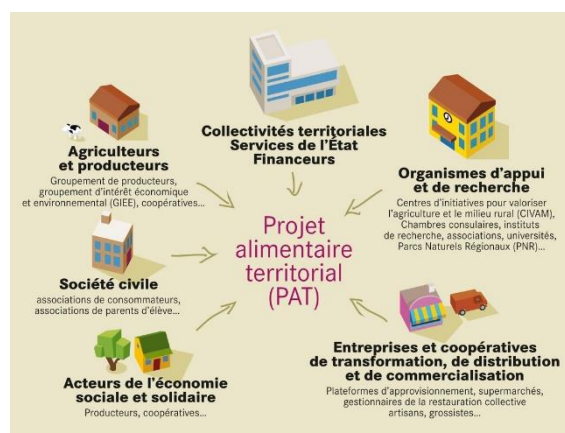
La Région s'est également emparée de l'initiative européenne « Green New Deal » avec pour ambitions de protéger ses habitants, d'accompagner le changement des modes de vie : mieux se nourrir, travailler et se déplacer autrement, etc. Sa volonté est de concevoir des politiques innovantes avec la participation et l'adhésion des citoyens pour renforcer, notamment, l'accès aux produits locaux durables et de qualité, l'autonomie des exploitations et le renouvellement des générations d'agriculteurs.

## Les Plans Alimentaires Territoriaux (PAT)

L'ambition d'un Plan Alimentaire Territorial est de fédérer les différents acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation, contribuant ainsi à la prise en compte des dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé de ce territoire.

Sur la base d'un diagnostic territorial, ces acteurs cherchent à mettre en œuvre des solutions concrètes pour répondre à des problématiques locales.

Le Parc naturel régional du Haut-Languedoc s'est engagé dans l'élaboration d'un PAT dès 2019, dans la continuité des engagements pris, en 2018, à travers la signature d'une Convention de partenariats entre le Parc, les Départements de l'Hérault et du Tarn, les Chambres d'Agricultures, les Chambres de Métier et d'Artisanat, les Chambres de Commerce et d'Industrie, Agrilocal 34 et Agropoint, pour développer l'alimentation durable et les circuits courts sur le territoire.



Le PAT du PNRHL, couvre l'ensemble du périmètre du Parc et 3 communes associées (Castres, Revel et Mazamet), avec pour spécificité une orientation forte en faveur de la restauration collective. Il a obtenu la reconnaissance officielle par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation en 2021.

Ses 5 enjeux sont axés sur :

- La reprise agricole
- Une agriculture nourricière et durable
- Une consommation de qualité, locale et durable pour tous
- Une restauration collective locale et durable
- Une économie circulaire et vertueuse



**Ce PAT vient également en complément de 5 autres PAT portés par des Syndicats mixtes, EPCI et un département :**

Le PAT du Pays Haut Languedoc et Vignobles (PHLV) reconnu depuis août 2019, par le Ministère de l'agriculture et de l'Alimentation est présent sur 54 communes du PNRHL. Les deux structures collaborent étroitement depuis longtemps dans l'objectif de transférer les expériences d'un territoire à l'autre, de partager les connaissances et de réaliser des actions communes.



De ce fait, le Parc s'occupe principalement de la restauration collective et le Pays des consommateurs. La complémentarité avec le PAT du Parc permet une force de frappe plus importante notamment dans le déploiement d'outils communs.

Le Pôle Territorial (PETR) de Albigeois -Bastides, s'est engagé dès 2016 dans l'élaboration de la stratégie d'un Projet Alimentaire Territorial, reconnu et labellisé en 2019. Composé également d'un volet sur la restauration collective, la mise en place d'un réseau d'acteurs et son animation, il couvre 100 communes dont une seule est située sur le territoire du Parc : Montredon -Labessonnié (ainsi que la commune d'Arifat incluse dans le périmètre d'étude de la présente révision de Charte).



Le PAT de la Communauté d'agglomération de Castres Mazamet (CACM) regroupe 14 communes dont 8 sont situées sur le territoire du Parc et 2 sont incluses dans le périmètre de révision de la Charte (Mazamet et Noailhac). En 2022, la CACM a été désignée lauréate pour la réalisation de son Projet Alimentaire Territorial (reconnaissance ministérielle de niveau 1) dont les orientations s'intègrent au futur PCAET de l'agglomération.

Les orientations stratégiques définies dans le cadre de son PAT sont les suivantes :

- Réduire la précarité alimentaire
- Accompagner la restauration collective dans une démarche plus responsable
- Limiter le gaspillage alimentaire
- Développer une agriculture plus raisonnée



Le PAT du Pays Cœur d'Hérault (SYDEL PCH) compte 77 communes dont 2 en commun avec le PNRHL (Romiguières et Roqueredonde).

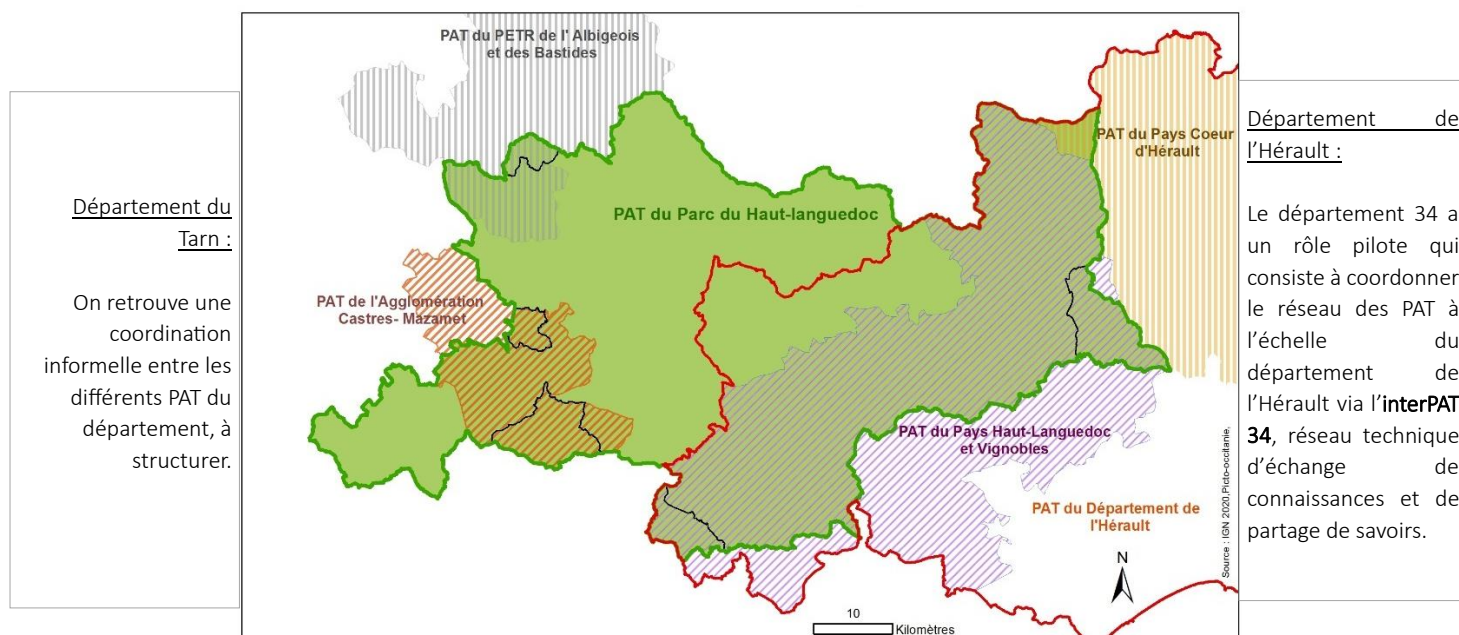


Il est principalement orienté sur la conservation multifonctionnelle des espaces agricoles, la préservation de la qualité des milieux naturels, les tensions sur la ressource en eau et l'intégration des personnes les plus précaires.

Labellisé en août 2021, le PAT du département de l'Hérault cible 4 axes : les filières agricoles, la restauration collective, les solidarités alimentaires ainsi que l'animation, la communication et la sensibilisation.



### Une montée en puissance de la dynamique des PAT à l'échelle régionale



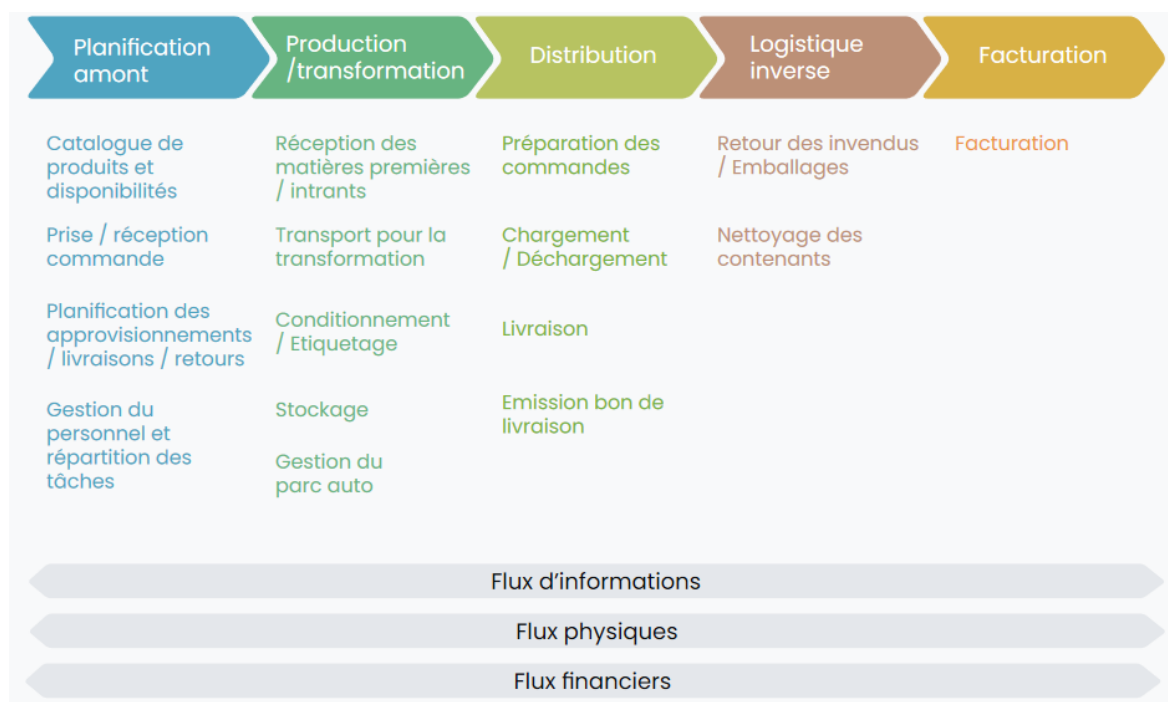
Depuis 2022, la DRAAF Occitanie travaille à structurer un réseau des PAT d'Occitanie. En 2023, l'Occitanie comporte 70 PAT dont **58 PAT labellisés**.

Le lancement du réseau régional des PAT d'Occitanie a eu lieu en juin 2023 à Narbonne, afin d'établir un service au PAT, de structurer une collaboration entre la DRAAF et la région Occitanie, d'organiser une réunion générale tous les deux ans, et de définir des événements thématiques, grâce aux animateur.rices de PAT.

# L'offre de distribution alimentaire sur le territoire

## Les principes de la logistique de la distribution alimentaire

Principalement focalisée sur la distribution, la logistique de production et de transformation n'est que peu intégrée dans la logistique des circuits courts et de proximité. Or, la distribution n'est qu'un maillon de la logistique générale des produits qui se décompose en plusieurs tâches :



Source : AIMBERT C, RATON G, M. DELABRE, C. TELLIER, L. VAILLANT, 2019, Méthodes et mise en pratique, Projet COLCICCA, Logicout

La logistique est un point névralgique de réussite dans le développement des circuits de proximité et l'approvisionnement local, d'autant plus que le transport des produits est particulièrement complexe, du fait de la géographie du Parc et que d'importants flux de transport à destination des métropoles de Toulouse et de Montpellier sont observés.

En termes d'impact environnemental, le trajet qu'effectue le client pour se rendre sur le lieu de vente représente 11 % des émissions de GES<sup>3</sup> de la production alimentaire (contre 6 %, pour le transport du produit jusqu'au magasin). (Source : CGDD Commissariat Général au Développement Durable).

La logistique des circuits courts et de proximité peut être intégrée au métier d'agriculteur notamment par des groupements de producteurs créateurs et pilotes ou peut-être externalisée par une offre de service.

Ainsi, le principal besoin concerne soit la mise en relation entre l'offre et la demande de produits locaux (y compris en RHD<sup>4</sup>) soit la mise en relation entre producteurs et acteurs de la logistique ou de transport.

Les plateformes numériques se développent énormément pour répondre à ces besoins, accentués par la crise sanitaire.

<sup>3</sup> Gaz à effet de serre

<sup>4</sup> Restauration hors domicile

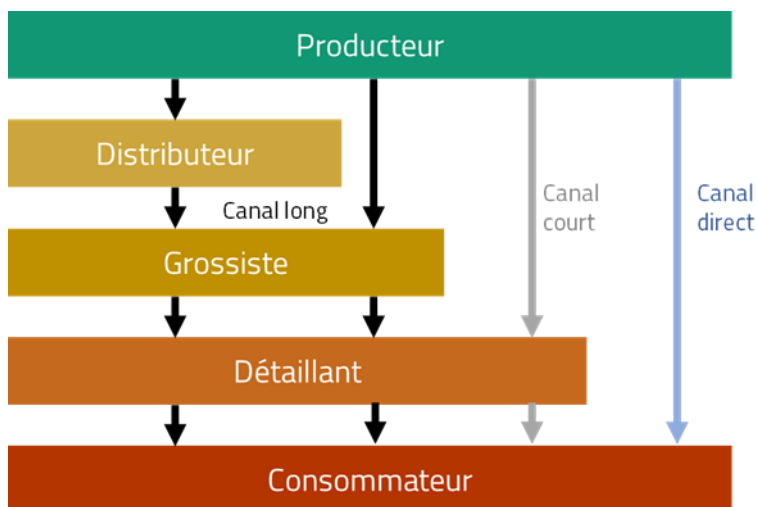


Du produit au consommateur (RHD ou consommateur final), les produits alimentaires suivent un circuit de distribution avec plus ou moins d'intermédiaires et de distances kilométriques.

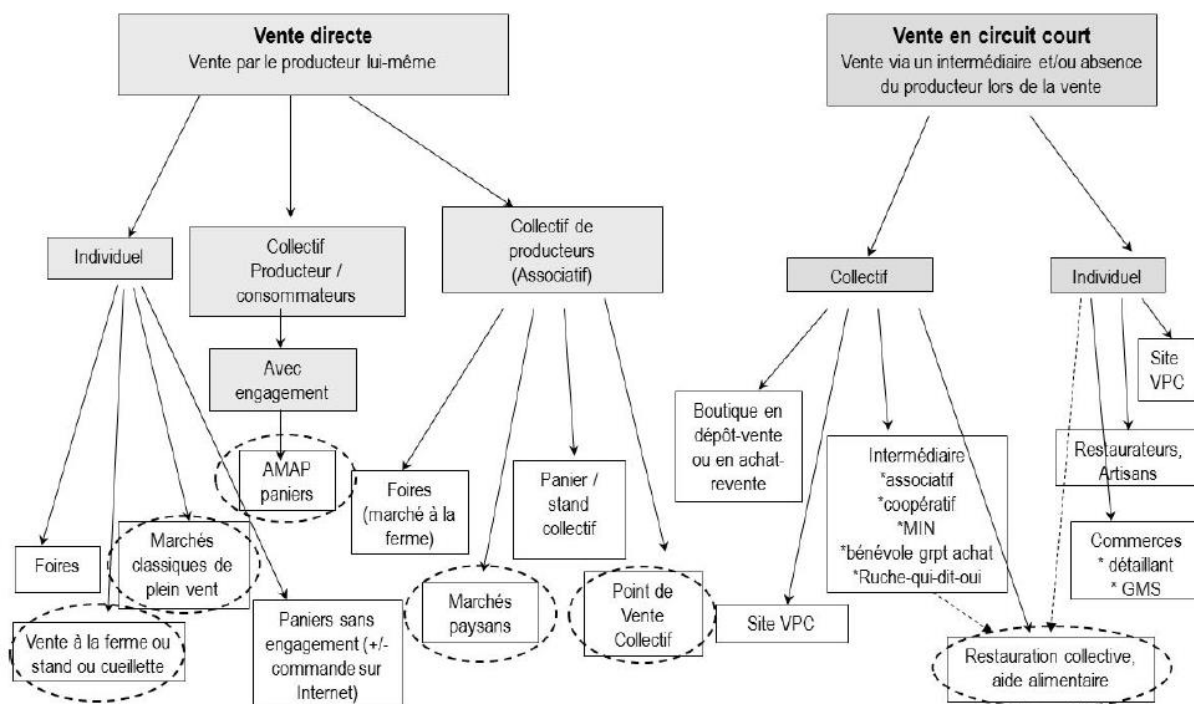
Avec la grande distribution et les industries agroalimentaires, le nombre d'intermédiaires a augmenté et avec, la distance physique entre les produits et la transparence pour les consommateurs.

Les circuits courts et de proximité répondent à un besoin de reconnexion des producteurs et des consommateurs avec de nombreuses possibilités existantes.

Les circuits courts concernent la distribution avec un seul intermédiaire tandis que les circuits de proximité tiennent davantage compte de kilomètres parcourus entre le produit et le consommateur.



### Une grande diversité de circuits



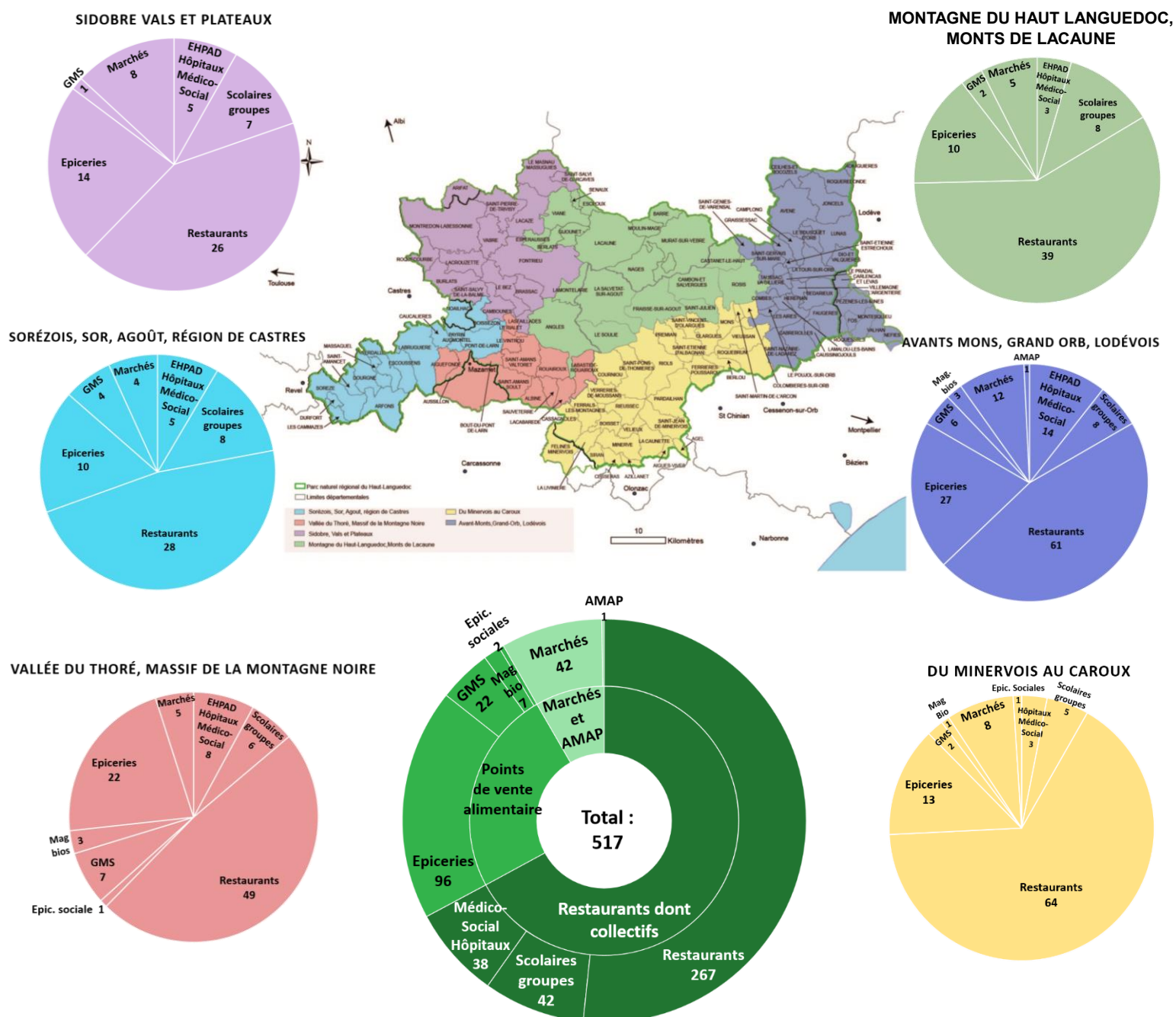
Source : Chiffolleau, 2016

Les circuits de proximité ont l'avantage d'encourager les productions locales et, par conséquent, de conserver les paysages agricoles, de soutenir l'emploi local, d'apporter une transparence sur la provenance des produits et de rétablir le lien entre producteurs et consommateurs. C'est un moyen pour augmenter la valeur des produits consommés, levier pour la réduction du gaspillage alimentaire.

# La distribution alimentaire sur le territoire

En 2022 le Parc a réalisé un guide pour les porteurs de projets en agriculture, recensant les différents débouchés présents sur son territoire. En 2024 les données de ce guide ont été complétées afin de présenter les différents lieux et modes de diffusion de l'offre en matière d'alimentation sur le territoire du Parc. Y ont été intégrées les communes incluses dans le périmètre de révision de la Charte du PNRHL : dans le Tarn Arifat, Noailhac et Mazamet et dans l'Hérault, Carlencas-et-Levas, Félines-Minervois, Fos, Montesquieu, Neffiès, Pézènes-les-Mines, Roquesseles, Vailhan.

## Carte de l'offre de diffusion alimentaire par zones géographiques

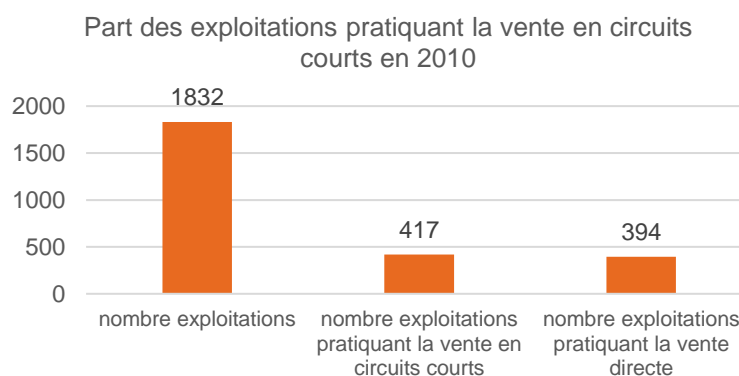


Sous réserve de l'exhaustivité de ce recensement, en voici les principaux résultats.

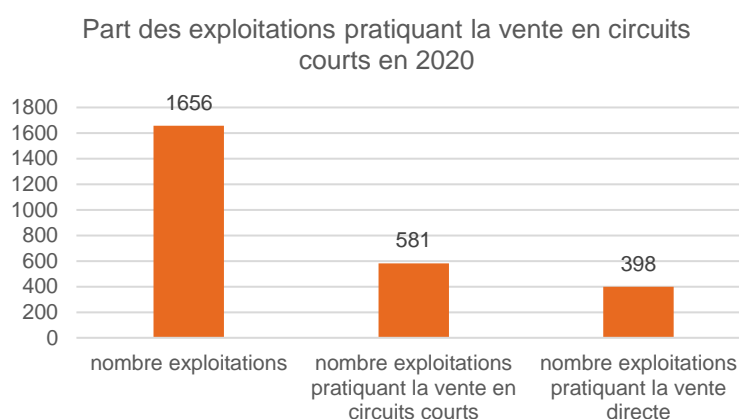
Plateformes de référencement : voir le référentiel ci-après

# Les modes de commercialisation en circuits courts

En 2010,  
sur **1 832 exploitations agricoles** recensées  
on dénombrait **417 exploitations pratiquaient la vente en circuits courts (soit 22.7%)**  
dont **394 en vente directe (soit 21,5% des exploitations).**



En 2020,  
sur **1 656 exploitations agricoles** recensées  
on dénombre un effectif de **581 exploitations pratiquant la vente en circuits courts (soit 35%)**  
dont **398 en vente directe (soit 24%).**



La hausse des exploitations pratiquant la vente en circuits, malgré la baisse du nombre d'exploitations, confirme l'attrait pour ce type de valorisation correspondant à une même tendance au niveau national (comme en témoigne le tableau ci-après).

## Évolution de la part des exploitations agricoles ayant une activité en circuit court sur le territoire français (Données France, Ministère de l'agriculture, SSP)

Type de production agricole	Part des exploitations agricoles ayant une activité en circuit court	
	2010	2020
Grandes cultures	7 %	9 %
Maraîchage, horticulture	39 %	74 %
Viticulture	27 %	30 %
Cultures fruitières	34 %	46 %
Bovins lait	10 %	12 %
Bovins viande	11 %	17 %
Bovins mixte	11 %	17 %
Ovins, caprins	18 %	29 %
Porcins, volailles	19 %	23 %

Source : Jean-Marc Callois, *Des populations nourries par leurs territoires de proximité ? La pandémie Covid-19 révélatrice d'une révolution des circuits courts*, Association Population & Avenir, 2022/1 n° 756.

## Les marchés

Complémentaires à l'offre commerciale sédentaire et facteur d'attractivité touristique, les commerces non-sédentaires participent puissamment à la vitalité et au dynamisme des territoires, en particulier des territoires ruraux.

Depuis les années 70, les marchés ont connu une forte décroissance mais la tendance semble s'inverser cette dernière décennie. Ainsi, pendant la période de confinement liée à l'épidémie de covid-19, les consommateurs ont manifesté un fort intérêt pour ces lieux, même si les restrictions d'ouverture ont été multiples.



*Au total, on recense une 40<sup>aine</sup> de marchés hebdomadaires sur le territoire du Parc.*

## Les points de vente alimentaire

La disparition et l'éloignement des commerces de proximité dans les zones rurales est un constat partagé depuis les dernières décennies du 20<sup>ème</sup> siècle ainsi qu'une réalité statistique allant de pair avec le déclin démographique des campagnes. Selon l'INSEE, en 2021, 59% des communes rurales ne disposent plus d'aucun commerce de proximité et 50% des habitants de ces communes doivent parcourir environ 2,2 kilomètres pour trouver une boulangerie.

La question du maintien des commerces de proximité en milieu rural n'est pas qu'une simple problématique de développement économique: il est aussi et surtout question de **lien social** et de **proximité**. L'augmentation de la distance entre les foyers et les commerces est particulièrement problématique pour les personnes à faible mobilité (personnes âgées ou à mobilité réduite, mais aussi les ménages n'ayant pas de véhicules, souvent pour des raisons économiques). En outre, la désertification des centre-bourgs est un réel frein à l'**attractivité des territoires**.



*Au total, on recense sur le territoire du Parc une 100<sup>aine</sup> de commerces de proximité / épiceries et 22 supermarchés.*

Depuis plusieurs années, des groupes de consom'acteurs ont émergé en France, pour notamment aider au maintien ou à l'installation paysanne (AMAP, ACAPE, centres de réinsertion, etc.) et effectuer des achats groupés (ex : La Cagette). Initiatives gratuites pour les producteurs, elles permettent de leur assurer des débouchés. Toutefois, on recense un seul groupement de ce type sur le territoire du Parc.

## Les plateformes de vente pour les professionnels

Le Département de l'Hérault a développé la plateforme Agrilocal 34 afin de mettre en relation producteurs et restauration collective. Proposé à l'échelle nationale, l'outil répond aux exigences des marchés publics. Le Département de l'Hérault a fait le choix de développer l'outil sur la base du volontariat, là où d'autres départements l'imposent. Depuis 2023, cette plateforme est aussi en place dans le Tarn.





En parallèle, « Produit sur son 31 »<sup>5</sup>, plateforme créée par une association et développée en partenariat avec les Chambres d'agriculture du Tarn et de la Haute-Garonne, sert d'intermédiaire logistique entre les producteurs et la RHD ou les magasins. Un entrepôt à Albi centralise la récolte des produits qui sont ensuite principalement commercialisés à Albi ou sur le bassin toulousain.



Sur le transport des produits, les applications mobiles « La Charette » et « le Chemin des Mûres » mettent en relation les professionnels afin d'organiser du covoiturage de produits et mutualiser le transport.

## Les plateformes d'achat direct producteurs-consommateurs

Le drive et les ventes en ligne se développent fortement face à la demande de praticité des consommateurs. Mi-2018, une étude de l'Institut Nielsen établissait la France championne d'Europe avec 6,6 % des achats du quotidien réalisés en ligne (Les Echos, 2019). Intensifiée par la crise COVID-19, cette pratique devrait continuer de croître dans les années à venir pour atteindre 13,5% du marché en 2025 avec notamment le développement du « drive piéton » par les enseignes de la grande distribution.

Toutefois, la crise sanitaire a également mis en avant certaines limites dans l'organisation de plusieurs producteurs qui ont dû, tout à la fois, produire, préparer les commandes, les transporter, les livrer au détriment du temps de travail sur la ferme.

Le territoire accueille des groupements tels que « La Ruche qui dit oui » (RQDO) dans les communes tarnaises du Vintrou, de Payrin-Augmontel, de Mazamet et depuis peu de Saint-Amans-Soult. Toutefois, la limite majeure de ce modèle, tout comme pour la plateforme « Locavor », réside dans la commission d'environ 20% (HT) demandée aux producteurs, pour rémunérer l'emploi relativement précaire du gestionnaire. Notons que la RQDO n'est pas considérée telle une AMAP de par le « non-engagement » des consommateurs (elle n'implique pas une contractualisation de la part des consommateurs).



La Ruche de Castres dénombre 31 producteurs, dont deux marqués « Valeurs Parc ».

La communauté de communes Grand Orb propose une boutique en ligne 100% local sur laquelle il est possible d'effectuer tous types d'achats de biens et de services, dont des produits locaux alimentaires auprès des boutiques du territoire et producteurs locaux.



Enfin, face au constat que 60 à 80% des villages de moins de 3 500 habitants n'ont plus un seul commerce, le mouvement citoyen et solidaire « Bouge ton Coq » soulève le problème d'accès aux biens de première nécessité. Pour y répondre, il propose de créer des épiceries associatives pour avoir des produits *« moins chers, locaux, respectueux de l'environnement et payés au juste prix dans un local géré par les consommateurs »* par la mise en place d'une plateforme de dons pour financer l'intérêt général.



<sup>5</sup> <https://www.produitsurson31.fr/>

## Les plateformes de référencement

Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en partenariat avec les Chambres d'Agriculture ont mis en place le site [fraisetlocal.fr](https://fraisetlocal.fr) pour identifier les producteurs et les points de vente du réseau « Bienvenue à la ferme ».



A l'échelle régionale, le site « Tous Occitariens » a émergé lors du 1<sup>er</sup> confinement pour promouvoir les producteurs, les commerces alimentaires et les restaurants / traiteurs.



Géré par le Pays Haut-Languedoc et Vignobles et le Parc, le site « [Cliketik.fr](https://cliketik.fr) », permet de valoriser les productions alimentaires locales et de référencer les points de vente et les marchés qui les commercialisent.

On y dénombre 514 offres de produits, 99 points de vente fixes et ambulants, ainsi que 71 marchés ou drives paysans.



# La consommation alimentaire

## L'évolution des pratiques de consommation alimentaires en France

Chaque jour, l'alimentation occupe en moyenne 2h22 de nos emplois du temps (INSEE, 2012) et en moyenne 2,9 kg d'aliments sont consommés par personne par jour (Alim'Agri, 2019).

Depuis 50 ans, les pratiques alimentaires françaises se sont diversifiées en corrélation avec la multiplication des temps sociaux (seul, en famille, entre amis, entre collègues, pour fêter un événement ou une occasion rituelle), des régimes (flexitarien, végétarien, végan, sans gluten, etc.) et des lieux (chez soi, à l'extérieur).

Les Français cuisinent moins, mangent plus souvent à l'extérieur du domicile et consomment davantage de plats préparés. L'alimentation est plus riche en sucre, sel, graisse et protéines animales.

En recherche d'un choix varié, à toutes les saisons et souvent à bas prix, la consommation des Français est trop riche en sel, sucre, matières grasses et produits animaux.

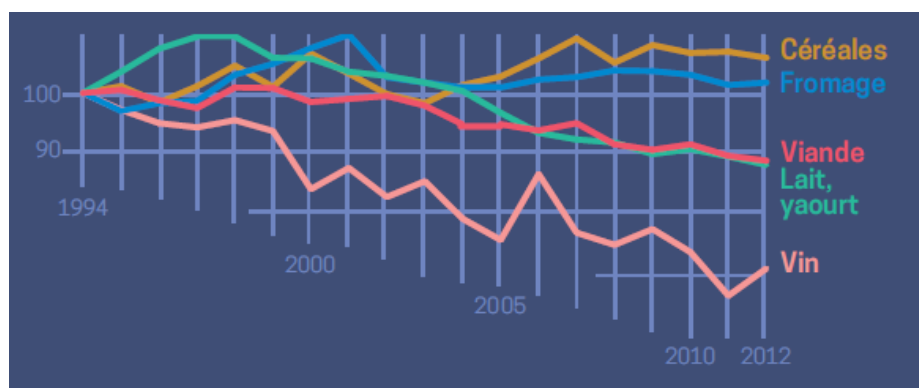
### L'évolution de l'assiette des français « vers le moins et le mieux »

Depuis plusieurs décennies, l'omniprésence des publicités incitant à consommer des produits ultra-transformés et nocifs pour la santé, et les modes de fabrication alimentaire qui se sont fortement industrialisés menacent la santé des Français.

De ce fait, mais aussi en raison de contraintes budgétaires, de l'évolution des prix, ou parce que l'offre de produits frais et bio est insuffisante voire inexistante dans certains lieux de vie, les Français ne peuvent pas consommer suffisamment de fruits et de légumes frais, et de protéines végétales (comme les légumes secs).

A contrario, nous consommons trop de produits industriels ultra-transformés et de produits d'origine animale (viande, produits laitiers...), souvent de mauvaise qualité. Cette tendance est alarmante pour ses effets délétères sur notre santé. **L'Organisation mondiale de la santé et l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail sont formelles : la sous-consommation de produits frais d'origine végétale et la surconsommation de produits d'origine animale, qui plus est lorsqu'ils sont ultra-transformés, favorisent l'obésité, les maladies cardiovasculaires et certains cancers.**

La transition alimentaire passe par un changement de contenu dans nos assiettes. Dans ce sens, les travaux de Solagro dans Afterres 2050 donnent des orientations à travers une comparaison de l'assiette de 2010 et de celle de 2050. Le schéma ci-dessous sur l'évolution des consommations entre 1994 et 2012 montre une diminution importante de la consommation de viande, de lait, de yaourt et de vin.

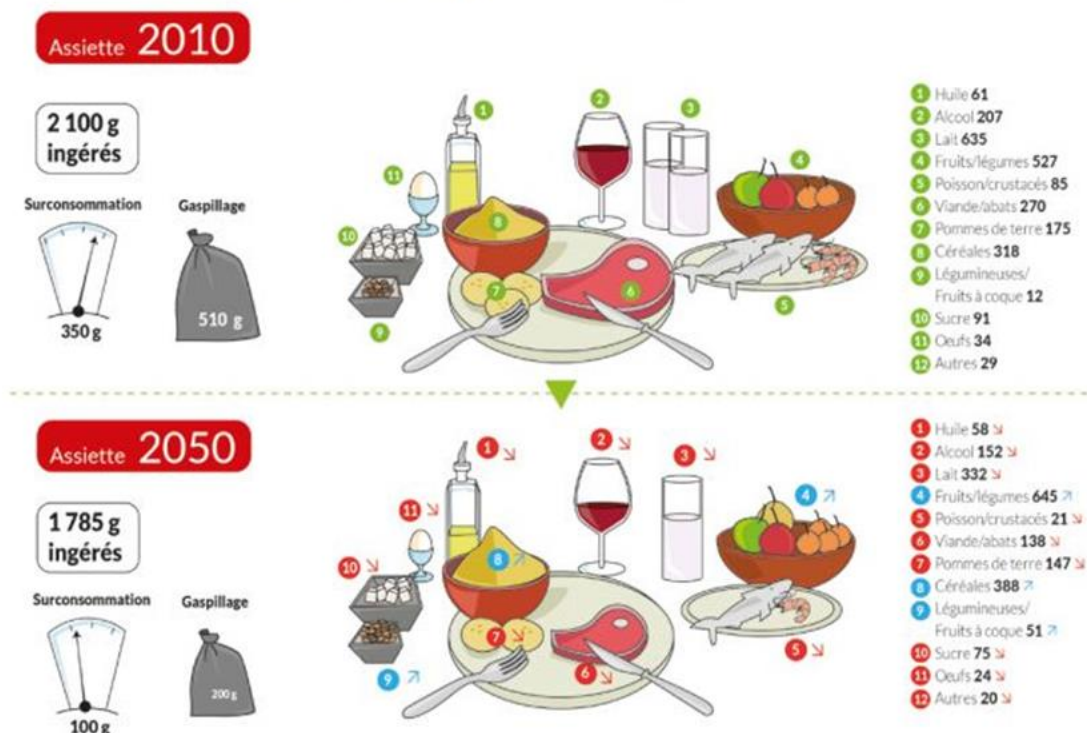


Evolution des quantités consommées en France de quelques produits par habitant/an (GAUTHIER S., POULAIN C., POULET M., TALLON S., 2019)

Cette tendance correspond à l'évolution des pratiques de consommation, indispensable pour transformer le système de production.

En effet, le rapport Afterres 2050 formalise plusieurs scénarios prospectifs en fonction du changement, ou non, de notre système agricole et alimentaire. Le scénario le plus résilient amène à la comparaison de l'assiette de 2010 et de 2050 ci-dessous.

#### Evolution de l'assiette-type entre 2010 et 2050 (préconisation au niveau national)



Infographie de Valence Romans Agglo, à partir des travaux de Solagro et de son scénario Afterres2050

**Ainsi, l'assiette 2050 prône une baisse de la quantité ingérée et du gaspillage alimentaire et une augmentation du végétal (fruits, légumes, céréales, légumineuses).**

De ce fait, les protéines végétales, notamment les légumineuses, apparaissent comme un axe de développement important en matière de productions agricoles. Cette transition est fortement mise en avant, au travers notamment de la loi EGAlim, du PNNS 4 (Programme National Nutrition Santé) et du plan de relance, pour son potentiel environnemental et nutritionnel, d'autant plus que les Français font partie des plus faibles consommateurs en légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots, ...).

**Pourtant, au cours du même repas, manger des légumineuses (1/3) et des céréales (2/3) permet d'obtenir tous les acides aminés indispensables et par conséquent de satisfaire nos besoins en protéines.**



## Des risques pour la santé

L'évolution des consommations et des modes de vie ont évolué (baisse de l'activité physique et des besoins énergétiques) entraînant des effets négatifs sur la santé d'une partie de la population : augmentation du surpoids, de l'obésité et des maladies chroniques (diabète de type 2, maladies cardio-vasculaires, etc.).

Ces problèmes de santé sont générés par des régimes alimentaires riches en glucides et lipides, et trop pauvres en vitamines et minéraux, entraînant des carences en micronutriments.

**Ainsi, 30% des adultes français âgés de 18 à 54 ans sont en surpoids et 17% sont obèses. Deux millions de Français sont touchés par la malnutrition et l'obésité avec deux fois plus d'ouvriers que de cadres** (Source : Comité 21, 2020, guide ODD et collectivités).

D'ailleurs, la faim dans le monde, comme à l'échelle locale, est de plus en plus liée à la pauvreté, qui empêche l'accès à une alimentation de qualité, plutôt qu'au manque de nourriture.

En parallèle, de plus en plus de liens s'établissent entre pesticides et pathologies. 63% des pesticides sont suspectés d'être des perturbateurs endocriniens, avec une relation aux pathologies des adultes et des enfants (obésité, diabète de type 2, baisse du QI, problèmes de développement chez l'enfant, augmentation de l'autisme, etc.).

**Malgré leurs effets décriés, l'utilisation des pesticides a augmenté de 22% en 10 ans (Solagro).**

A ce titre, le Département du Tarn est le premier à avoir adopté une charte sur les perturbateurs endocriniens en 2019. En matière d'alimentation, celle-ci implique notamment la production de repas sans perturbateurs endocriniens dans les collèges.

La consommation du bio, notamment pour les fruits et légumes apporte une baisse significative des pesticides.

**La modification des modes de consommations vise donc à rendre l'alimentation accessible à tous, tout en contribuant à une meilleure santé.**



Source <https://www.inserm.fr/dossier/nutrition-et-sante/>

## Et le bio dans tout ça

Les chiffres annoncés par l'Agence bio pour l'année 2022 confirment les grandes tendances amorcées en 2021 : les achats de produits alimentaires bio sont en baisse de 4,6%, et la part du bio dans le panier des Français s'établit à 6% en 2022, contre 6,4% en 2021.



## Le nombre de producteurs bio continue sa progression

En 2022, le cap des 60 000 fermes engagées en bio (certifiées ou en conversion) a été franchi, soit 14,2% des fermes françaises. Avec plus de 3,5% d'augmentation, le nombre de producteurs engagés en agriculture biologique continue de progresser en 2022, mais à un rythme inférieur à 2021.

**Parmi les arrêts de certification enregistrés en 2022, il apparaît que la moitié des arrêts relève de départs à la retraite, et non d'un changement dans le choix de conduite de la ferme.** Ces plus de 60 000 fermes engagées en bio représentent une surface totale de 2,88 millions d'hectares représentant 10,8% de la SAU totale (sur une base de 26,7 millions d'ha). Cela fait de la France, pour la deuxième année consécutive, la première surface bio en Europe.

Sur le territoire du Parc, on recense 299 exploitations agricoles en AB, soit 18% pour 11 954 ha soit 15% de la SAU totale.

## Une situation différente en fonction des filières

Toutes les filières ne sont pas impactées de la même façon. Ainsi, les ventes de vin bio continuent leur progression (plus de 2%), tandis que les viandes (-13%) et les fruits (-7%) subissent les baisses les plus marquées. Les exigences du règlement biologique renforcent l'interconnexion entre filières animales et végétales, dont le développement doit donc être pensé en cohérence.

## La vente directe en progression

Si les magasins spécialisés en bio subissent une décline importante (-8,6%), tout comme la grande distribution (-4,6%), la vente directe à la ferme et sur les marchés est en progression (+3,9%). Cette tendance confirme l'attrait croissant des consommateurs pour des produits qui combinent un mode de production respectueux de l'environnement et un mode de distribution qui renforce le lien producteur-consommateur. À ce sujet, les chiffres de l'Agence bio montrent que presque la moitié des exploitations bio pratique la vente directe.

## La consommation hors domicile en hausse

Le marché du bio dépend à 92% de la consommation à domicile, mais le débouché de la restauration hors domicile constitue un levier majeur du développement du secteur biologique. Bien que les achats de produits bio des restaurants ne représentent que 2% en 2022, ce segment connaît une hausse de 17%. Le marché de la restauration collective (cantines scolaires, restaurants d'entreprises, hôpitaux, etc.) s'élève de son côté à 445 millions d'euros, ce qui représente 7% des achats alimentaires de ces établissements.

## Le bio au service de la souveraineté alimentaire

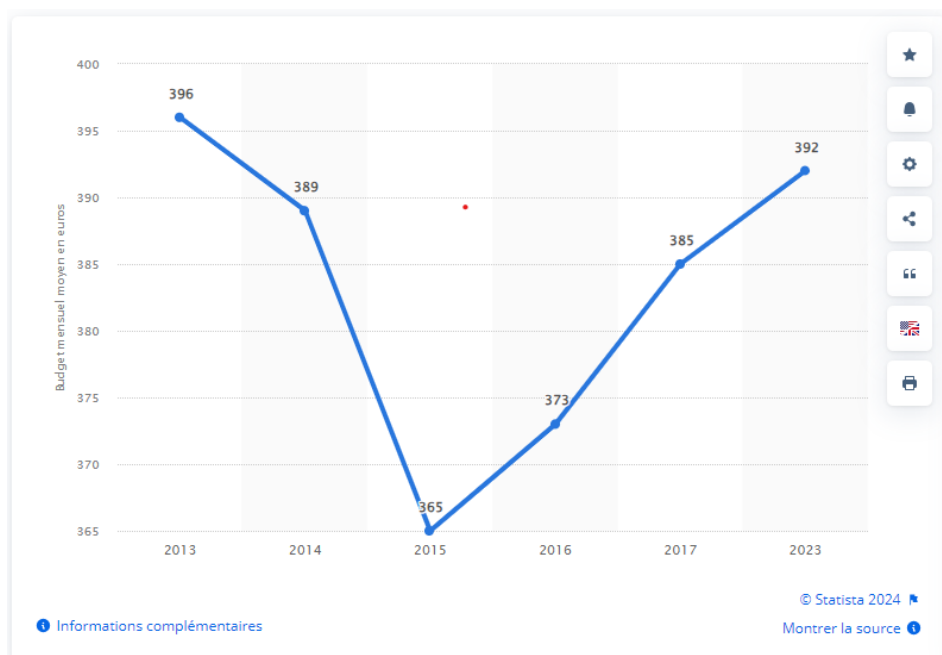
Les chiffres de l'Agence bio montrent que la consommation de produits biologiques contribue largement à la souveraineté alimentaire : ainsi, 83 % de l'alimentation bio consommée en France (hors produits exotiques) est produite en France. Côté export, les ventes se maintiennent à 1,05 Md d'euros en 2022, reposant majoritairement sur le vin (54%) et l'épicerie.

Source : <https://agriculture.gouv.fr/les-chiffres-de-lagriculture-biologique-en-2022#>:

## L'évolution de la part de l'alimentation dans le budget des français de 1960 à 2023

La part de l'alimentation dans la consommation des foyers tenait une place prépondérante par le passé. En 1960, l'alimentation représentait 34,6% du budget des ménages. Depuis, cette part a eu tendance à diminuer (en lien avec l'élévation du niveau de vie). En 2019, on constate que les ménages affectent 17% de leurs dépenses de consommation à l'alimentation. En valeur brute, cette dépense reste à peu près équivalente, mais les ménages payent beaucoup plus d'autres dépenses contraintes.

**A combien s'élève le montant de votre budget alimentation (c'est-à-dire vos courses alimentaires, vos pauses déjeuners, la cantine pour vos enfants en dehors des restaurants) par mois en moyenne ?**



Source statista : <https://fr.statista.com/statistiques/539106/budget-alimentation-mensuel-variation-france/>

Le budget moyen mensuel pour l'alimentation s'établit en février 2023 à 392 euros. Un montant en hausse de seulement de 7 euros par rapport à 2017 (date du dernier Sofinscope dédié au budget alimentation) qui s'explique notamment par la baisse de la consommation de produits alimentaires. Selon l'Insee, sur toute l'année 2022, celle-ci a diminué en moyenne de 4,6 %.

Malgré cette stabilité, le budget alimentation moyen recouvre des disparités selon le profil des ménages et l'âge. Ainsi les personnes ayant des enfants déclarent un budget mensuel de 472 euros, soit 200 euros de plus que les personnes seules. Les Français âgés de moins de 35 ans font état d'un budget mensuel pour remplir leur frigo de 289 euros contre 436 euros pour les personnes âgées de 65 et plus.

### Pour limiter l'impact de l'inflation, les Français usent de multiples techniques...

Pour continuer à bien manger malgré la crise tout en maîtrisant leur budget, les Français rationalisent leur manière de faire leurs courses alimentaires en usant de stratégies. 76% d'entre eux déclarent dresser systématiquement une liste de courses avant de se rendre en magasin, afin de limiter les ajouts imprévus. La moitié d'entre eux déclare s'astreindre à un budget précis mensuel dédié à leur alimentation (51%) et pour mieux suivre le montant de leur panier, 23% privilégient les courses sur Internet.

La chasse aux meilleurs prix est aussi une pratique qui s'ancre dans les habitudes des Français. Pour ne pas rogner sur leurs achats alimentaires plaisirs, la stratégie visant à privilégier les produits en

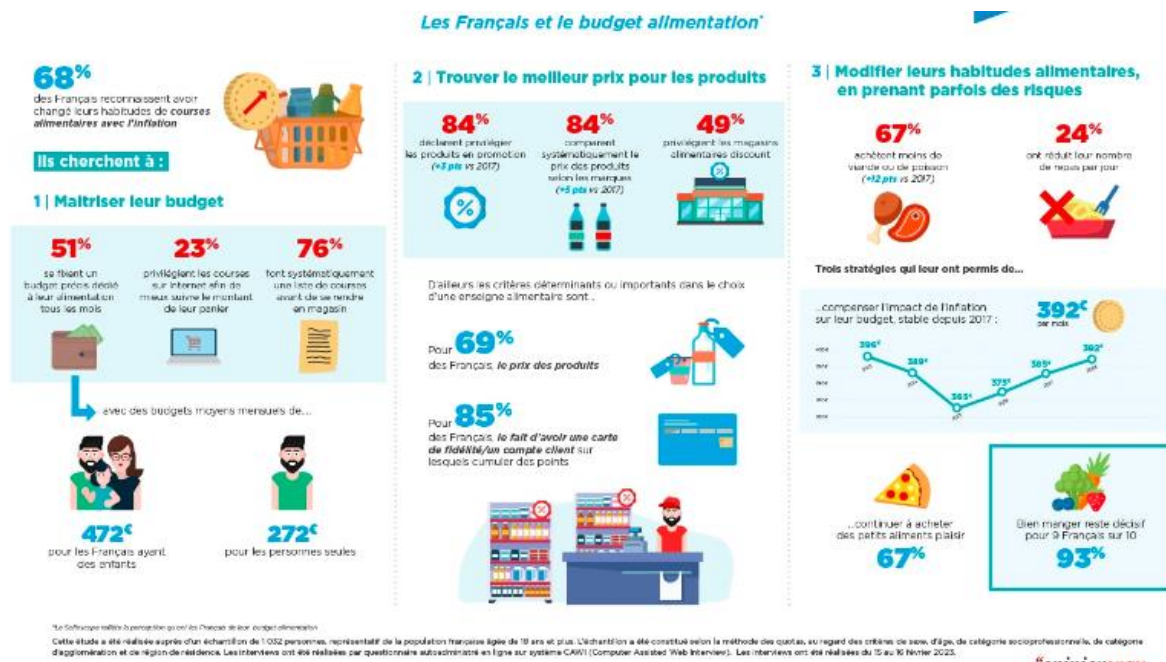
promotion séduit une majorité de consommateurs (84%). Plus globalement, comparer systématiquement le prix des produits, selon les marques, s'est normalisé pour la grande majorité des interviewés (84%, +5 pts depuis 2017).

Dans cette logique de recherche des meilleurs prix, un autre bouleversement des pratiques apparaît : les magasins alimentaires discount rencontrent un réel succès (49% déclarent les privilégier). Et pour cause, pour 98% des Français, le prix des produits est un critère de choix important d'une enseigne alimentaire. Le fait d'avoir une carte de fidélité / un compte client sur lesquels cumuler des points est également un critère de choix primordial, voire déterminant, dans le choix d'une enseigne alimentaire pour 85% des répondants.

### ... et font des arbitrages

Avec des augmentations dépassant les 40% sur un an, les prix des produits carnés s'envolent. Dès lors, deux tiers des Français disent acheter moins de viande ou de poisson (67%), soit une évolution de +12 pts depuis 2017.

Si ces renoncements rejoignent les aspirations environnementales des Français, d'autres apparaissent plus inquiétants : la part de Français déclarant avoir réduit son nombre de repas par jour, uniquement du fait de l'inflation, atteint les 24% ; un chiffre qui monte à 39% parmi les jeunes.

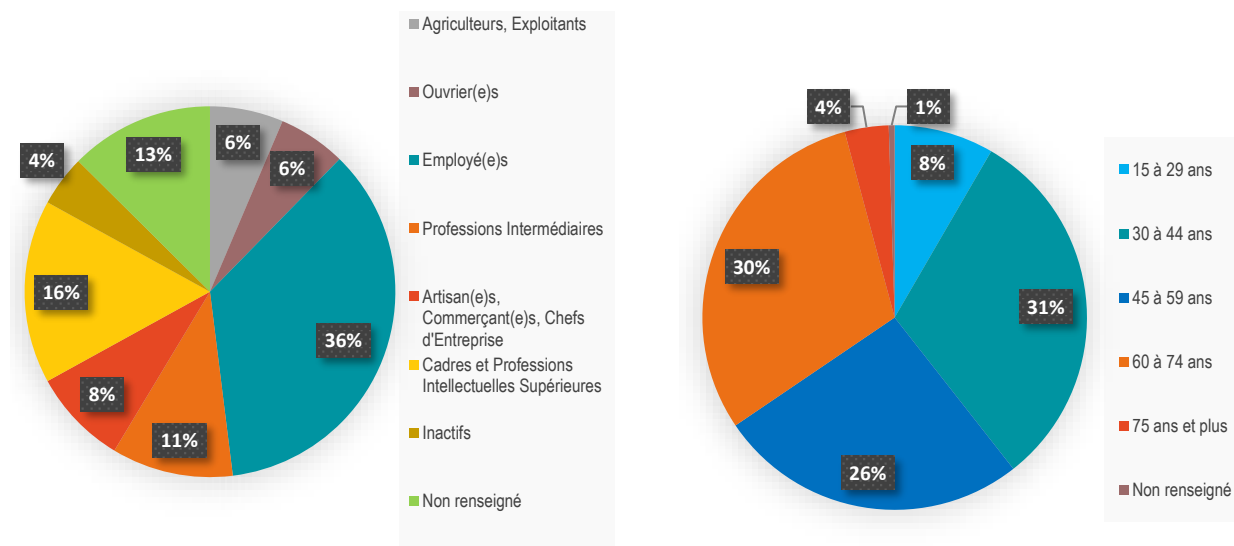


Source : <https://www.ca-consumerfinance.com/Espaces/espace-journalistes-et-media/Sofinscope2/2023/sofinscope-les-francais-et-le-budget-alimentation-2023>

# Les habitudes alimentaires sur le territoire

Les informations présentées ci-après sont issues d'une étude réalisée par le Parc en 2019.

Remise en contexte de l'étude : au niveau du PNRHL, les habitudes alimentaires des habitants ont été observées en 2019, au travers de 400 questionnaires. Représentatifs des caractéristiques socio-économiques de la population, ces résultats sont tout de même à pondérer du fait d'une surreprésentation féminine (60%) dans l'intérêt porté aux pratiques alimentaires, par une légère surreprésentation des 30-44 ans et une sous-évaluation des plus de 75 ans.

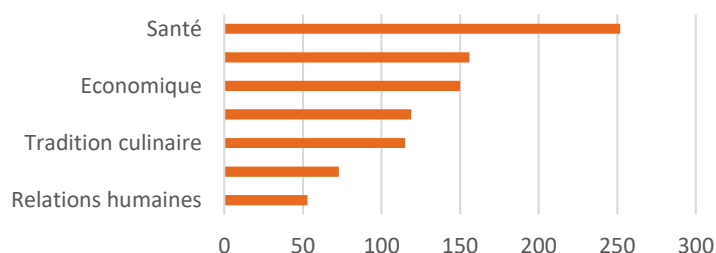


Catégories Socio-Professionnelles de l'échantillon social de l'étude « Habitudes alimentaires » de 2019

Tranche d'âge des enquêtés de l'étude « Habitudes alimentaires » de 2019

## Les modes et lieux d'achats

Le lieu pour faire les courses est choisi, par ordre de priorité, en fonction de la qualité de produits pour 64% des répondants, de la diversité des produits (43%), de la distance à parcourir (36%) et enfin du lien avec le commerçant (21%).



Principaux motifs déterminant les pratiques alimentaires en 2019

Le territoire, en grande partie rural, contraint 62 % des enquêtés à se déplacer spécifiquement pour s'approvisionner en produits alimentaires contre 20% qui le font au cours de leurs déplacements ordinaires. De plus, 71% des répondants font usage de leur véhicule « A chaque fois ». En termes de durée, le trajet pour s'approvisionner est limité à 30 minutes pour 41% de répondants tandis que 29 % n'ont pas de limite spécifique.

Pour 45% des enquêtés, la distance à parcourir est un frein à la consommation de produits locaux.

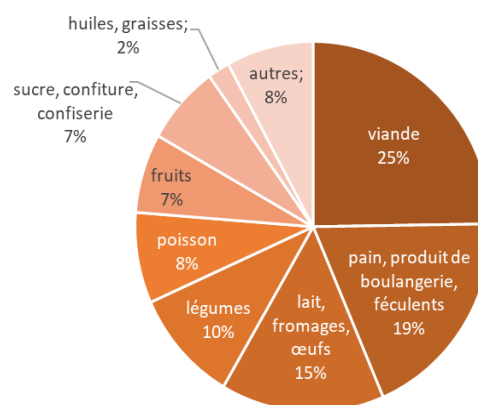


Environ 3 600 € par an sont consacrés à l'alimentation (y compris les boissons, RHD) soit 21% de son budget, alors qu'en parallèle, les prix à la consommation ont augmenté de 6% entre 2010 et 2015.

Le prix n'est pourtant pas un élément plus déterminant qu'un autre critère dans l'achat d'un produit pour 59% des répondants. L'attention est prioritairement portée sur la composition du produit (40%) et la provenance géographique (35%).

Cependant, en France, 10% de la population bénéficie d'une aide alimentaire. Avec des taux de pauvreté de 11,6% à 27%, selon les zones du Parc, une part non négligeable de la population rencontre également des difficultés d'accès à l'alimentation.

En réponse à une partie de ce besoin, une épicerie solidaire a été créée à Saint-Pons-de-Thomières.



Répartition du budget alimentaire par type de produit (Alim'Agri 2019)

## Les pratiques alimentaires

Si 78% des répondants déclarent prendre plaisir à cuisiner, les pratiques alimentaires sont motivées en priorité par la santé (62%), la préservation de l'environnement (38%) et l'économie (37%).

De plus, les principaux facteurs d'influence dans les pratiques alimentaires proviennent des recherches personnelles (41% des répondants) et de la famille / des proches (33% des répondants).

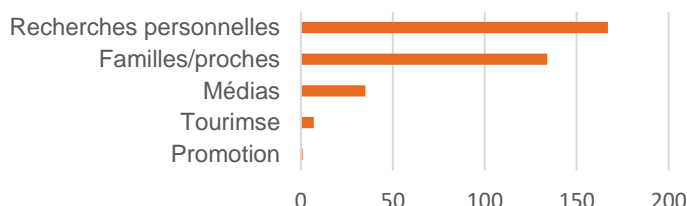
Dans ce sens, 66% des répondants consomment les repas du quotidien à leur domicile. De plus, 59% préparent les repas avec des produits bruts et 70% les consomment en famille.

Les répondants sont en majorité omnivores (71%) et semi-végétariens (14%) c'est-à-dire qu'ils consomment de la viande mais en faible quantité. Seuls 4% des répondants suivent un régime strictement végétarien ou végétarien.

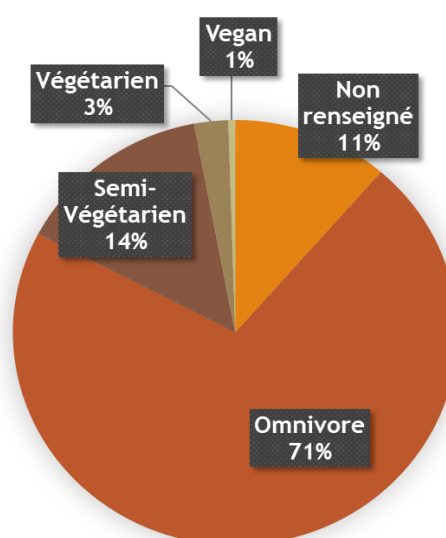
En revanche, 56% des répondants déclarent avoir diminué leur consommation de produits carnés en trois ans. Elle s'observe notamment pour 80% des 15-29 ans et cette diminution est influencée pour 60% par la consommation des enfants.

L'arrêt total de la consommation des produits carnés est minime (3%) et concerne majoritairement les 30-74 ans.

Seul 20% des répondants ont diminué les produits laitiers et poissons, qui sont de ce fait davantage stables.



Facteurs d'influence sur les pratiques alimentaires sur le territoire en 2019

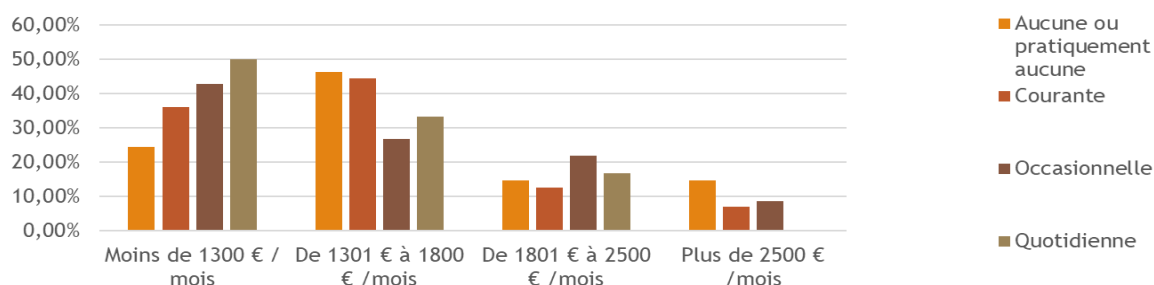


Répartition par type de régime alimentaire sur le territoire en 2019

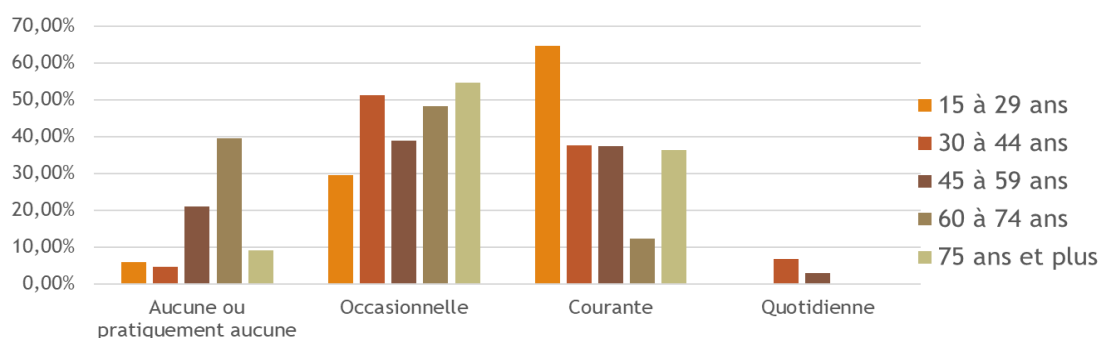
Les personnes qui résident plus près des pôles urbains fréquentent très régulièrement les Grandes Surfaces (53% y vont plusieurs fois par semaine), diminuent davantage leur consommation de viande mais conservent une pratique flexible au régime (68% des régimes flexibles « semi-végétariens »).

Concernant les produits ultra-transformés, 30 % des répondants déclarent en consommer occasionnellement et 21% couramment. La proportion diminue avec le niveau de revenus tandis qu'au national 80% des dépenses alimentaires concernent l'achat de produits alimentaires transformés (Alim'Agri).

La viande représente le produit le plus important en termes de dépenses notamment du fait du prix plus élevé que d'autres denrées.



Consommation de produits ultra-transformés en fonction du revenu sur le territoire en 2019



Consommation de produits ultra-transformés en fonction de l'âge sur le territoire en 2019

Par ailleurs, peu des répondants sont défiant envers l'ensemble des labels alimentaires, mais seuls 8% déclarent être attentifs aux labels lors de leurs achats. Agriculture et élevage « raisonnés » sont davantage cités que la production « bio » comme synonyme de « qualité », selon les commentaires laissés par les enquêtés. Toutefois, le label « Agriculture Biologique » est celui qui inspire le plus confiance (51%), suivi par l'AOP (42%) et Label Rouge (34%).

## Les produits locaux

Les répondants attendent d'un « produit local » qu'il soit « de saison » (65%), « produit à proximité du lieu de vie » (62%), « issu d'une production traditionnelle / artisanale » (52%) « biologique » (37%), « acheté à proximité du lieu de vie » (34%) et / ou « produit par quelqu'un qu'ils connaissent » (30%).

71% des interrogés déclarent que leur motivation à consommer local repose sur le « soutien économique aux producteurs locaux » et 70% déclarent qu'elle repose également sur la « qualité des produits ».

La « préservation de l'environnement » n'est mentionnée que par 44% des répondants.

Les principaux freins identifiés sont le prix trop élevé (41%), le manque de diversité des produits (29%), la distance à parcourir trop grande (21%) et/ou la méconnaissance pour les trouver (18%).

Biologique  
Production  
Saison  
Traditionnel  
Achat  
Connaissance

*Caractéristiques attendues d'un  
"produit local" sur le territoire en 2019*

Proximité  
Traditions  
Qualité  
Temps  
Soutien  
Environnement  
Traçabilité

*Motivations à l'achat de produits locaux sur  
le territoire en 2019*

Diversité  
Accueil  
Où  
Prix  
Distance  
Qualité  
Horaires  
Intérêt

*Principaux freins à l'achat de produits  
locaux sur le territoire en 2019*

Il est nécessaire de garder en tête que cette étude a été réalisée en 2019, sur le panel d'enquêtés présentés en introduction. L'échantillon est représentatif des habitants du Haut Languedoc dans le cadre de cette étude à la date de réalisation. Cependant, le contexte socioéconomique actuel a été fortement bouleversé ces 5 dernières années, et il est possible que cette enquête ne reflète plus précisément les habitudes alimentaires des habitants du Parc du Haut Languedoc en 2024.

## ***Les points clés de l'enquête de 2019 « Quelle alimentation est la vôtre ? » auprès des habitants du Parc naturel régional du Haut-Languedoc***

### **Qu'est-ce qui oriente le choix des consommateurs en matière d'alimentation ?**

- Peu sont défiants envers l'ensemble des labels alimentaires, mais seuls 8 % perçoivent les labels comme un élément déterminant dans la sélection des produits qu'ils achètent
- Agriculture et élevage « raisonnés » sont davantage cités que la production « bio » comme synonyme de « qualité », selon les commentaires laissés par les enquêtés. Le Label bio reste quand même celui qui inspire le plus confiance (ainsi qu'AOP)

### **Une diminution de la consommation de viande y compris chez les omnivores**

- Seuls 4% des répondants suivent un régime strictement végétarien ou vegan
- En revanche, 56% des enquêtés déclarent avoir diminué leur consommation de produits carnés en trois ans contre seulement 20% de diminution pour les produits laitiers et poissons

### **Un intérêt indéniable pour les circuits-courts**

- Une *sensibilité à l'économie locale* : 71% déclarent que leur motivation à consommer local repose sur le « *soutien économique aux producteurs locaux* » et 70% déclarent qu'elle repose également sur la « qualité des produits ». La « préservation de l'environnement » n'est mentionnée que par 44% des répondants
- Des attentes précises vis-à-vis des produits locaux : produits de saison (65%) et produit à proximité du lieu de vie (62%). 37% perçoivent le bio comme une condition nécessaire à la production locale

### **Des contraintes en commun : se déplacer pour s'alimenter**

- Le territoire, en grande partie rural, contraint 62 % des enquêtés à se déplacer spécifiquement pour s'approvisionner en produits alimentaires, contre 20% qui le font au cours de leurs déplacements ordinaires
- 71% font pour cela usage de leur véhicule « À chaque fois »
- Pour 45% des enquêtés, la « distance à parcourir » est un frein à la consommation de produits locaux

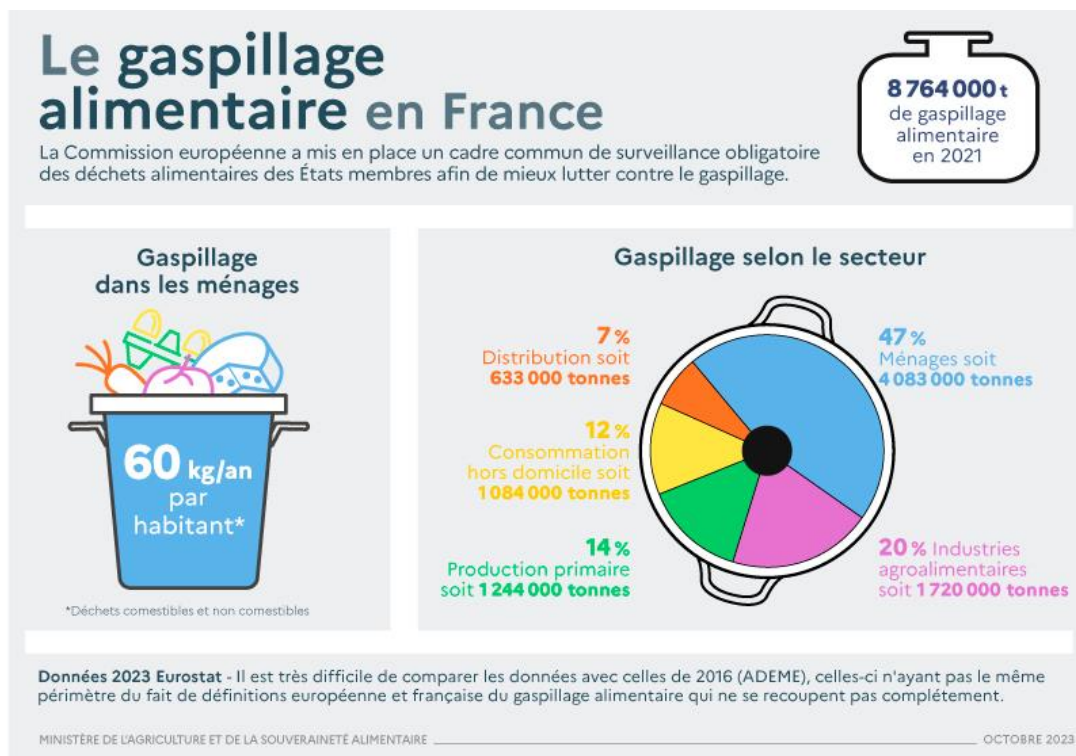
### **Quelques divergences de pratiques alimentaires selon la proximité aux pôles urbains**

- Les personnes résidents plus près des pôles urbains fréquentent très régulièrement les grandes surfaces (53% y vont plusieurs fois par semaine), diminuent davantage leur consommation de viande mais conserve une pratique flexible au régime (68% des régimes flexibles « semi-végétariens »)

# Le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire représente 1/3 de la production mondiale et 150 kg / pers / an soit 1 / 5<sup>ème</sup> de la production agricole française initiale. Avec un coût chiffré à 16 milliards d'euros en France, le gaspillage alimentaire implique des enjeux économiques, éthiques et environnementaux.

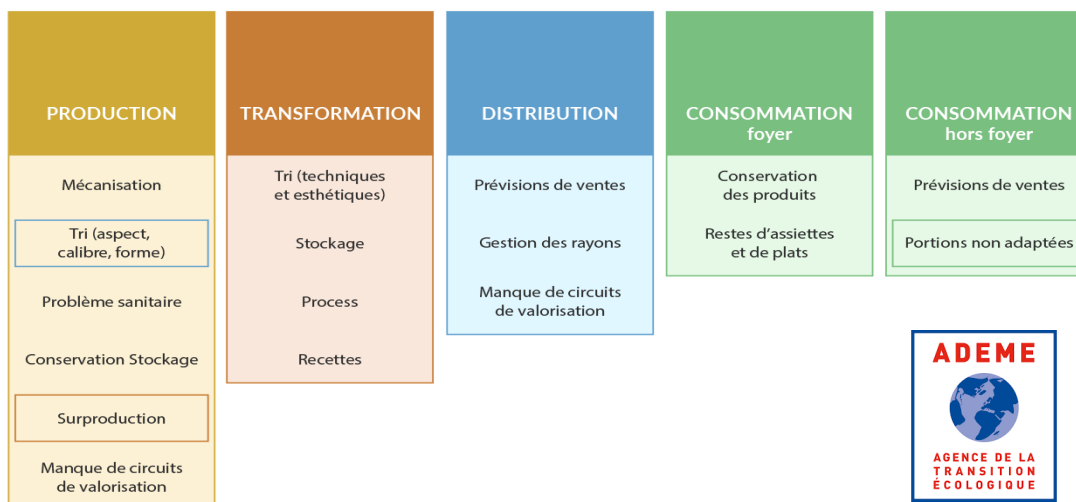
Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire engage les acteurs de la chaîne alimentaire à réduire par deux le gaspillage alimentaire d'ici 2025.



Source : <https://agriculture.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-des-nouvelles-donnees-pour-la-france>

L'ADEME met en avant un état des lieux des pertes et du gaspillage alimentaires dus à la gestion par étape de la chaîne alimentaire. Le résultat est le suivant :

### Principales causes des pertes et gaspillages



Source : <https://multimedia.ademe.fr/dossier-presse-etude-masses-pertes-gaspillages/donneesparacteurs.html>



## Des consommateurs à sensibiliser

---

Côté consommateurs, les injonctions sont de plus en plus fortes créant des tensions et des contradictions : les fruits et légumes, fortement recommandés pour la santé, sont néanmoins les plus jetés ; et en matière d'hygiène, les consommateurs accordent une attention importante aux dates de péremption.

La baisse du gaspillage alimentaire est vue comme une opportunité économique face à la crise. **Cependant, les consommateurs ont besoin d'aide au quotidien pour passer à l'acte.**

L'application « Too good to go » référence les invendus alimentaires des commerçants locaux sous forme de paniers surprises à un prix avantageux. Sur le territoire, quelques commerces participent à la démarche.

Une des raisons profondes du gaspillage alimentaire est le déclin de la valeur des aliments.

Au-delà des actions contre le gaspillage alimentaire, il est important d'avoir des actions qui permettent de redonner de la valeur aux aliments et du sens à l'acte de manger : apporter aux plus jeunes une connaissance du monde des aliments et des différentes habitudes alimentaires, en redonnant une identité à l'aliment et en favorisant l'expérience et les compétences pratiques (potager, cuisine, éveil sensoriel). **Plus globalement, il s'agit de restaurer une culture du bien manger.**

**230 KG / HABITANT / AN  
DE DÉCHETS MÉNAGERS  
NON RECYCLABLES  
SUR LE TERRITOIRE DU PNRHL**  
(243 KG SUR LE TERRITOIRE DE  
GRAND ORB ET 221 KG SUR LA ZONE  
D'ACTION DE TRIFYL)

Bien qu'en deçà de la moyenne nationale (basée sur environ 354 kg / habitant / an), des efforts restent à poursuivre car plus de la moitié des déchets pourraient être évités ou détournés.

## La restauration collective, levier d'action

---

Avec 3,8 milliards de repas distribués par an en restauration collective, les pertes ont lieu au niveau de la préparation, de la distribution et de la consommation. Les causes de gaspillage sont également nombreuses : portions standardisées non adaptées, faible qualité gustative, manque de diversité des aliments, environnement désagréable qui incite à partir rapidement, manque de temps pour finir son assiette, etc.

En moyenne 120 g sont gaspillés par repas par convive. Ce chiffre varie en fonction du type d'établissement (160 g en établissements de santé, 110 g en établissements scolaires et 95 g en entreprises) et selon le mode de gestion : 116 g en autogestion et 144 g en concession.

**Les aliments les plus jetés sont ceux présentant un coût important de matière première et un fort impact environnemental (36% viandes et poissons et 26% les accompagnements).**

Plusieurs pistes peuvent être envisagées pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective telles que :

- Améliorer la qualité gustative
- Adapter les portions aux convives
- Repenser l'organisation spatiale du service (ex. : mettre le pain en fin de service ou en salle permet de réduire son gaspillage)
- Anticiper le nombre réel de convives pour adapter la production
- Sensibiliser les acteurs (gachimètres du pain), etc.
- Installation d'un compost et / ou d'un poulailler

Sur le territoire, de nombreux acteurs se sont engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et mènent des actions de sensibilisation.

Toutefois, la gestion des déchets n'était pas considérée comme prioritaire (étude PNRHL de 2017). Les raisons évoquées s'apparentaient à une méconnaissance des circuits de recyclage, un système de portion recommandé par le GEM-RCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) qui entraîne de grosses pertes sur certains repas (portions trop importantes par rapport aux besoins des convives).

Cette étude a fait ressortir plusieurs initiatives mises en place pour pallier aux volumes de production alimentaire jetées telles que :

- La récupération par le personnel des restes ne pouvant pas être réutilisés
- La distribution des biodéchets aux animaux (poules, chevaux, chats, chiens)
- La réduction des volumes sur les denrées pas ou peu appréciées, impliquant parfois le non-respect des recommandations nutritionnelles
- La mise en place de nouvelles présentations des denrées
- La connaissance, la proximité et la communication des cuisiniers avec les convives pour mieux gérer les portions. Toutefois, cela demande du temps et est plus facilement réalisable dans de petites structures
- L'amélioration du goût des aliments

En 2018, le PNRHL a réalisé et édité un guide d'aide à la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective édité début 2019 et disponible sur le site internet du Parc.

Ce guide ayant pour but d'apporter des informations globales sur le gaspillage alimentaire mais aussi une méthodologie pour la mise en place d'un projet permettant d'identifier les pertes et le gaspillage alimentaire, des exemples d'outils et d'animations.



En 2022-2023, le Parc a réalisé 5 diagnostics du gaspillage alimentaire dans des établissements scolaires du territoire (aux modes de gestion variables).

Les résultats qui en ressortent sont présentés ci-après :

Gaspillage alimentaire dans la restauration collective	
Moyennes par convive	
Valeurs nationales convives	70 g
valeurs PNRHL convives	72 g
Valeurs nationales GA total (préparation et service)	150 à 250 g
valeurs PNR GA total (préparation et service)	198 g

# La restauration collective sur le territoire

Les données présentées ci-après portant sur la restauration collective du territoire du PNRHL datent d'une étude réalisée en 2017, à l'occasion du stage d'une étudiante de l'ISTHIA (Institut Supérieur du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation) de Toulouse. Il est prévu une réactualisation de ces données courant 2024 incluant les communes du périmètre de la révision de la Charte.

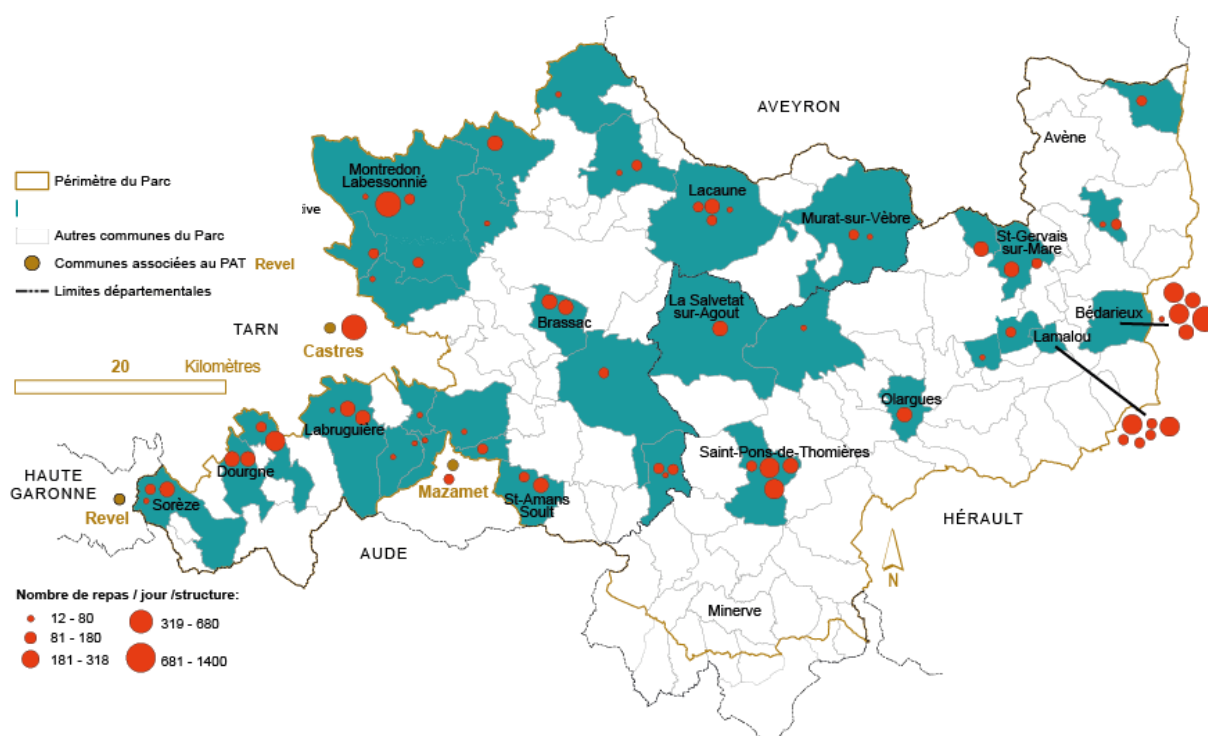
## Inventaire de la restauration collective sur le territoire

La restauration collective (RC) intègre les restaurants scolaires, médico-sociaux et d'entreprises.

Au total, 83 cuisines collectives<sup>6</sup> (PNRHL, 2017) fabriquent environ 16 000 repas pour les établissements collectifs du territoire, dont 88% par les cuisines collectives situées sur le territoire du Parc. De ce fait, 10 cuisines situées hors du territoire sont sources d'approvisionnement pour les restaurants collectifs du Parc.

Ces cuisines se situent en majorité (68%) sur la partie tarnaise (55 restaurants).

**Répartition des cuisines de la restauration collective sur périmètre classé en 2017 :**



Sur les 51 établissements du médico-social (EHPAD, maisons de retraites, cliniques, hôpitaux, MJC, etc.), 42 établissements possèdent une cuisine et au total 7 500 repas sont fabriqués chaque jour.

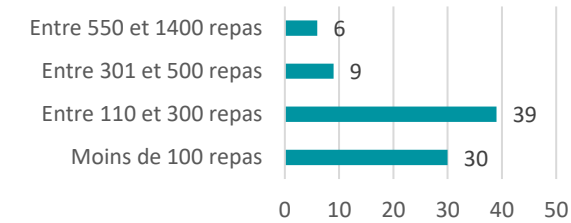
Au niveau scolaire, le territoire compte 108 écoles primaires, 10 collèges et 5 lycées avec 8 000 repas par jour en sachant qu'environ 10 700 enfants sont scolarisés (7 000 en primaires, 3 000 au collège et 700 au lycée) (Source : observatoire des territoires). Pourtant seuls 32 établissements ont une cuisine.

<sup>6</sup> hors cuisines satellites

Pour les entreprises, seul Valéo possède une cuisine qui est concédée. Les 3 autres structures ont des cuisines satellites qui distribuent des plateaux-repas aux salariés. Par ailleurs, la base militaire de Labruguière possède une cuisine autonome.

De ce fait, les données se focalisent davantage sur la restauration scolaire et médico-sociale.

Sur ce territoire essentiellement rural, les cuisines sont petites, diversifiées et géographiquement éclatées. En outre, elles gèrent des volumes de production majoritairement peu élevés. En moyenne 179 repas sont servis par jour pour une médiane à 130 repas/jour, ce qui indique qu'il y a une majorité de petites structures (82%). Ainsi, 69 établissements ont moins de 300 repas par jour dont 30 établissements à moins de 100 repas.



Nombre d'établissements par tranches de repas préparés en 2017 sur le territoire

Ce volume de production peu élevé permet de garder la main complète sur la fabrication des repas (nombre d'employés, types et origine de produits achetés) d'autant plus que les cuisines du Parc sont majoritairement en gestion directe (84%). Alors que la tendance nationale est à la centralisation des cuisines, les établissements du Parc tendent plutôt vers une autonomie de la production. Seules 16% des cuisines sont concédées en corrélation avec la proportion de structures privées : secteur médico-social (8), de l'entreprise (2) et du scolaire (3).

Le secteur du médico-social regroupe le plus grand nombre de cuisines (47) tandis que le secteur scolaire conçoit le plus grand nombre de repas (jusqu'à 1 000).

	Scolaire	Médico-social
Nombre de cuisines sur le Parc	32	42
Types de gestionnaires	Publics : 19 Privés : 8 Associatifs : 5	Publics : 12 Privés : 16 Associatifs : 14
Type de gestion	Autogestion : 29 Concession : 3	Autogestion : 34 Concession : 8
Nombre de repas/jour	12 à 1000 repas Moyenne 210 Médiane 165	3 à 680 repas Moyenne 165 Médiane 120
Situation géographique	Hérault : 11 Tarn : 21	Hérault : 16 Tarn : 26
Nombre de restaurants proposant le portage à domicile	5 (+/- 120 repas)	6 (134 repas)

Une actualisation des données 2017 de la restauration collective dans le Parc du Haut-Languedoc est en cours et sera disponible en 2025.

## Focus sur l'étude d'opportunité et de faisabilité pour l'implantation d'une cuisine centrale sur le secteur de St-Pons-de-Thomières

Cette étude a été sur la période 2022-2023 dans le cadre d'un partenariat entre le PNRHL et la communauté de communes du Minervois au Caroux, elle a été conduite avec pour objectifs de :

- Contribuer au développement et à la valorisation des filières locales et favoriser une production alimentaire de qualité
- Assurer une production de repas confectionnés à partir de produits frais et locaux (améliorer la qualité nutritionnelle)
- Répondre aux objectifs de la loi Egalim
- Mutualiser le service à une échelle qui permette d'optimiser l'ensemble des coûts de production, de fonctionnement, de distribution

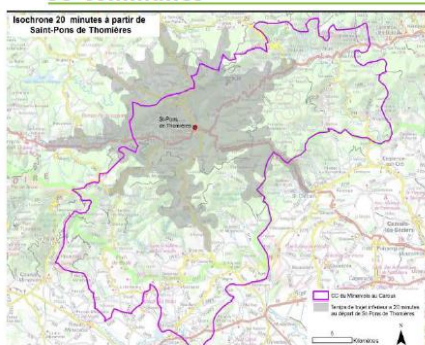
**La phase 1 de cette étude ayant portée sur 1500 exploitations issues des 118 communes du Parc a permis de révéler le potentiel en matière d'offre de produits issus du territoire avec :**

- 80 fournisseurs prêts à travailler avec la restauration collective et une belle diversité de produits proposée correspondant aux besoins de la restauration collective
- 74% des producteurs répondants impliqués dans des démarches de qualité (58% en AB)
- Certains producteurs ont fait part de certaines craintes et préjugés quant aux demandes de la RC (quantités, qualités, saisonnalités des produits), les tarifs fixés par la RC (peu rémunérateur) ainsi que certaines contraintes logistiques (livraisons)...
- Tandis que d'autres producteurs ont perçu ces points comme les avantages du débouché : régularité des commandes, planification, adaptabilité de la restauration collective, la rémunération des produits

**Du côté de la restauration collective, cette étude, portée auprès de 55 communes du territoire a mis en avant les points suivants :**

- Les acteurs de la restauration collective sont globalement intéressés par un projet collectif : à minima 20 établissements
- Tous sont déjà organisés pour fournir ce service, mais sont prêts au changement : soit pour participer à une réflexion collective, soit pour se faire livrer des repas, soit pour en livrer
- 9 structures sur 15 ne respectent pas ou ne savent pas si les exigences de la Loi Egalim sont respectées
- La question des coûts et tarifs est un point à reprendre avec les gestionnaires de structures
- Plusieurs structures ont des projets à court terme (évolution du nombre de repas, des équipements, plus de mutualisation)
- 3 structures seraient en capacité de livrer des repas supplémentaires sur le territoire (+190 repas au total)
- 6 structures (dont 3 communes) sont intéressées pour se faire livrer des repas par un outil local, elles représentent 83 610 repas
- 3 structures (253 490 repas) seraient intéressées pour participer à des actions collectives (groupement d'achats par exemple)

### Le périmètre de l'étude pour la restauration collective : 55 communes



Communes Tarnaises dans le rayon des 20 mn autour de St Pons de Thomières	9
Communes Héraultaises dans le rayon des 20 mn autour de St Pons de Thomières (hors ComCom)	10 (dont 7 hors Parc et 4 dans le Parc)
Communes de la ComCom du Minervois au Caroux	36

41



### La nature de la restauration collective (N=32)





# La transition alimentaire dans la restauration collective

Touchant un large panel de personnes et à une fréquence régulière, la restauration collective est identifiée comme levier important de transition alimentaire pour les collectivités.

Ainsi, la loi EGAlim a fixé de nombreux objectifs avec plusieurs échéances et plusieurs thématiques pour développer une alimentation durable : approvisionnement de qualité (« fermier », « produit de la ferme », « produit à la ferme », AOP, IGP, HVE, Label Rouge) et bio, diversification des sources de protéines, instauration d'un menu végétarien, information aux usagers, substitution des plastiques, lutte contre le gaspillage alimentaire et dons.

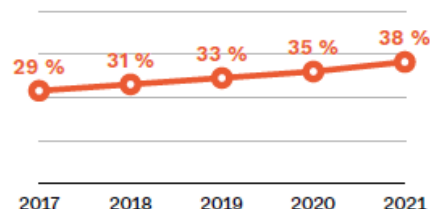
## Le bio et le durable

Un  
Plus  
Bio

Le rapport de l'observatoire national de la restauration collective bio et durable réalisé en 2022 par « Un Plus Bio » et basé sur 10 000 cantines et 1,4 millions de repas met en avant plusieurs points présentés ci-après.

Malgré les perturbations de la crise sanitaire, **les collectivités ont confirmé leur engagement dans la qualité alimentaire**, passant d'une moyenne de 29% d'achats bio dans les cantines en 2017 à 38% en 2021. L'introduction des produits bios dans les menus signifie généralement une évolution des familles d'aliments introduits (plus de produits bruts et de saison) et dans le choix des fournisseurs.

ÉVOLUTION DE LA PART DE BIO  
entre 2017 et 2021

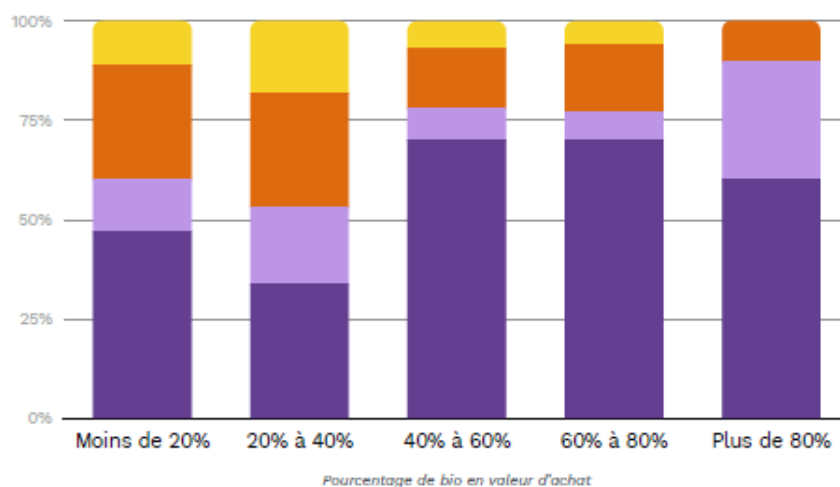


## La transition vers le bio et le durable

On note que ce sont les cantines des petites communes ou des petites villes qui proposent à 80% ou à 90% du bio. La taille de la structure joue aussi un rôle sur le coût des denrées par repas (les commandes en petites quantités ne permettant pas d'avoir des prix aussi avantageux qu'en grandes quantités).

RÉPARTITION DES COMMUNES DE L'ÉCHANTILLON SELON LEUR TAILLE  
ET LEUR NIVEAU DE BIO

- Grandes villes (plus de 5 000 repas/jour)
- Villes moyennes (1 000 à 5 000 repas/jour)
- Petites villes (500 à 1 000 repas/jour)
- Petites communes (moins de 500 repas/jour)



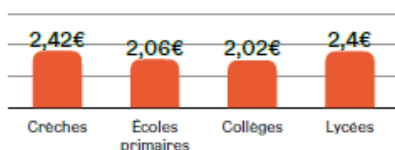
De façon générale, le coût des cantines bios est maintenu à l'équilibre malgré de grandes disparités dans les coûts des denrées, qui vont de 1,10 € à 5,08 € par repas. La majorité de l'échantillon se situe autour de 2 € (entre 1,70 € et 2,30 €).

Les graphiques ci-dessous nous éclairent sur les facteurs influençant ce coût. On observe qu'il est principalement lié au type de structure et au mode d'organisation du service restauration :

- Les collectivités en cuisine centrale, et donc celles qui ont le plus grand nombre de repas ont tendance à avoir un coût des denrées inférieur aux cuisines sur place
- Les lycées ont tendance à avoir un coût des denrées plus élevé que le reste des établissements scolaires en raison des quantités, excepté pour les crèches autonomes, souvent de très petites structures, qui ont un coût des denrées le plus haut (2,50 € / repas)

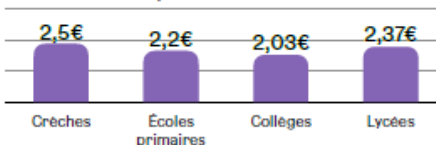
#### COÛT DENRÉES MOYEN D'UN REPAS

##### SELON LE TYPE DE CONVIVÉS :

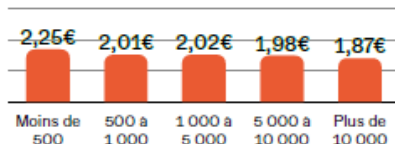


##### SELON LE MODE DE PRODUCTION :

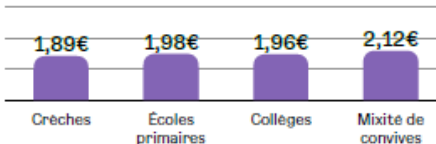
###### En cuisine sur place



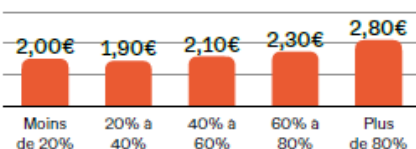
##### SELON LE NOMBRE DE REPAS/JOUR :



###### En cuisine centrale



##### SELON LE NIVEAU DE BIO :



**Dépasser les 20% de bio imposés par la loi Egalim ne coûte pas forcément plus cher.**

En effet, comme le montrent les résultats de l'Observatoire, quand elles modifient leurs achats, les collectivités cherchent toutes les marges possibles pour acheter plus de produits bio. Ainsi, 95% d'entre elles luttent contre le gaspillage alimentaire et 91% proposent des menus végétariens.

#### L'inflation

Entre 2017 et 2021, le coût moyen d'un repas a augmenté de 3% en moyenne, ce qui est faible si l'on met en parallèle l'évolution de la part du bio (+10%) sur la même période. A noter toutefois que ces coûts sont basés sur l'année 2021, c'est-à-dire avant l'envolée des prix et des ruptures d'approvisionnement sur certaines denrées observées à partir de 2022.

Trois leviers sont identifiés pour maîtriser le budget :

- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- La mise en place de menus végétariens (63% des collectivités)
- La saisonnalité des produits

Dans ce sens, plus les restaurants proposent des menus végétariens réguliers :

- Plus la part de bio augmente et notamment la viande bio locale
- Plus le coût de la matière première diminue

**Plus les collectivités s'engagent dans la qualité et le bio, plus elles s'approvisionnent en circuits de proximité.**

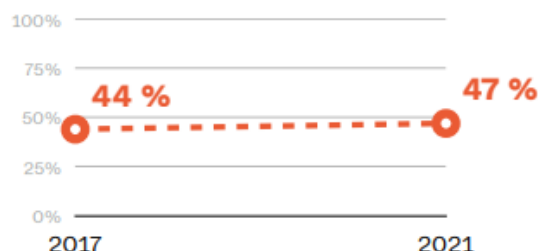
## Le local

Dans les cantines de l'échantillon, 31% des composantes bio sont d'origine locale.

Pour avoir du bio local, les collectivités privilégient des produits bruts et se détournent en partie des fournisseurs avec plusieurs intermédiaires (plus il y a d'intermédiaires, plus il devient difficile de connaître l'origine géographique de production des denrées).

Le local rencontre des freins et semble stagner, alors que l'on identifie assez bien les difficultés techniques rencontrées par les collectivités (structuration des filières bio locales, contraintes des marchés publics, etc.). Et cela ne fait que se confirmer au regard du mode d'approvisionnement le plus répandu en restauration collective : en effet, 80% des achats de la restauration collective passent aujourd'hui par des grossistes (*Confédération des Grossistes de France, 2017*).

## ÉVOLUTION DE LA PART DE LOCAL dans les composantes bio

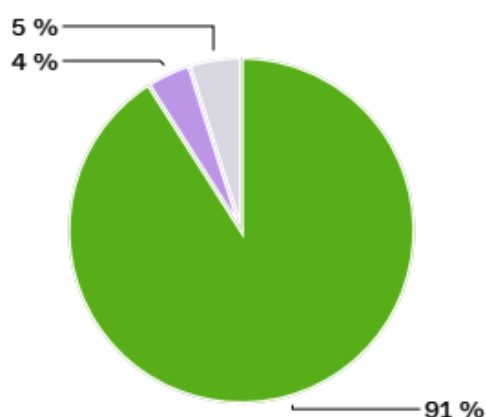


## Les menus végétariens

Depuis le 1er novembre 2018, la loi Egalim fixe la fréquence des menus végétariens en restauration collective à un repas par semaine minimum. Chaque année, dans les résultats de l'Observatoire, on constate une diminution, voire une quasi-disparition des cantines qui ne proposent pas de menu végétarien. D'après l'Observatoire, en 2020, elles étaient 13%. En 2022, elles ne représentent plus que 4% des structures de l'échantillon.

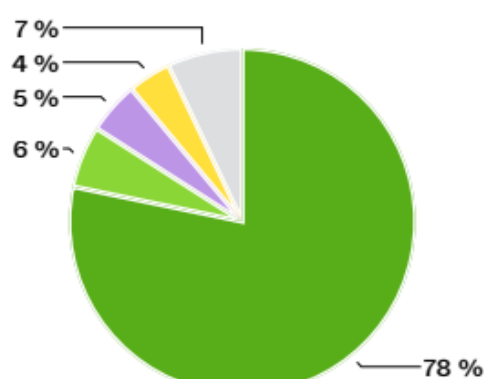
## PRÉSENCE DES MENUS VÉGÉTARIENS dans les cantines

- Menus végétariens
- Pas de menu végétarien
- Sans réponse



## FRÉQUENCE DES REPAS VÉGÉTARIENS dans les menus

- Hebdomadaire
- Hebdomadaire + alternative quotidienne
- Deux fois par semaine
- Irrégulière
- Sans réponse



Bien que la majorité des collectivités ait exclu les produits végétariens industriels et privilégie des recettes maison élaborées à partir de produits bruts (le plus souvent des légumineuses, légumes et céréales, mais aussi des recettes à base d'œufs), 10% d'entre elles ont cité des aliments très/ultra transformés ou industriels parmi les produits dits « privilégiés » pour ces menus (le plus souvent des galettes, steaks et nuggets végétaux prêts à l'emploi).

En conclusion, le rapport 2022 d'« Un Plus Bio » nous apprend que les collectivités, qui ont engagé une transformation de leur restauration collective gardent le cap sur le bio car elles en font généralement un projet politique majeur, ce qui les a amenées à nouer des relations avec les producteurs de leur territoire, à changer leurs fournisseurs et à réduire leurs intermédiaires. De plus, en achetant bio, elles ont appris à commander au plus près de leurs besoins, à évaluer régulièrement leurs achats et à jouer sur les menus pour équilibrer les coûts.

**Les résultats confirment aussi le rôle incontournable des cantines pour relocaliser l'alimentation sur le territoire.**

*Sources : rapport 2022 de l'observatoire de la restauration bio et durable réalisé par Un Plus Bio*

### **ZOOM sur Le GEM-RCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition)**

Sa mission est de proposer un cadre à la restauration collective, lui permettant d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis. Pour ce faire le comité nutrition du GEM-RCN publie des recommandations nutritionnelles à destination de la restauration collective (crèches, restauration scolaire, restauration collective adulte et restauration pour les personnes âgées). Ces recommandations visent, entre autre, à adapter le grammage des portions servies à l'âge des convives, ce qui évite le gaspillage et permet d'acquérir de bonnes habitudes alimentaires. Autre exemple, en restauration scolaire, l'enfant se dirige spontanément vers ce qu'il aime manger, les recommandations visent aussi à diversifier leur alimentation et à leur proposer d'autres alternatives alimentaires.



## **L'approvisionnement local en restauration collective**

Afin de privilégier l'approvisionnement local dans les restaurants collectifs, de nombreuses initiatives sont menées.

Dans ce sens, le Département du Tarn a notamment instauré dans les Collèges le repas tarnais 1 fois par mois. En parallèle, le dispositif volontariste Tarn Eco EHPAD porte sur le développement des produits alimentaires de proximité et de qualité. Il regroupait en 2019 la moitié des EHPAD (34 établissements) du département.

De son côté, le Département de l'Hérault organise, depuis 4 ans, la semaine Agrilocal pour proposer 1 repas 100% local durant la semaine ou 1 produit local par jour réparti sur la semaine.

Les cuisiniers de la restauration collective montrent des divergences d'opinions quant à l'utilisation des produits locaux. L'étude qualitative réalisée (PNRHL, 2017) met en avant plusieurs leviers et freins :

Leviers	Freins
Dimension humaine	Coût des produits locaux
Souplesse dans les commandes	Manque de temps et de moyens humains
Différentes stratégies pour compenser les surcoûts et le temps de travail des produits bruts (petites portions, fromage adapté aux goûts des convives, gestion des coûts sur plusieurs semaines avec 1 repas tous les 15 jours (ex. salade), ne plus proposer d'entrée, participation des convives, enquêtes de satisfaction)	Absence de temps administratif pour démarcher de nouveaux fournisseurs
Aspects économique et social mais pas de volonté environnementale	Routine / inertie / peur de changer
	Absence de moyens de livraison
	Méconnaissance du milieu agricole/isolément des cuisiniers

# Solidarités et aide alimentaire

## Une politique régionale en faveur de l'aide alimentaire

Le **Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie** (ci-avant présenté) porte les attentes des 100 000 citoyens d'Occitanie qui ont participé à sa construction. Adopté fin 2018, la notion d'accessibilité à toutes et tous à une alimentation durable, comme enjeu d'égalité sociale et de santé publique y était déjà présente.



La Région Occitanie a pour volonté de s'associer à la lutte contre la précarité alimentaire et encourager le développement d'actions de solidarité alimentaire, allant dans le sens du droit à une alimentation durable pour toutes et tous.

Favoriser l'accès à une alimentation durable et de qualité pour tous les habitants d'Occitanie est à la fois une question d'équité et de santé publique. Cela permet également à chacun de retrouver le pouvoir de choisir son alimentation, tout en constituant un levier essentiel pour renforcer le lien social, favoriser l'insertion, encourager la réalisation personnelle et développer les capacités individuelles.

Au regard de tous ces enjeux, la Région Occitanie a adopté en mars 2022 la délibération « Bien Manger Pour Tous » reposant sur deux objectifs principaux :

- Accompagner l'introduction de produits régionaux de qualité dans l'aide alimentaire en favorisant le lien entre l'aide alimentaire et le monde agricole
- Encourager la diversification des dispositifs de solidarité alimentaire, au-delà de la logique du don

La Région s'est dotée d'une enveloppe de 2 millions d'euros sur 4 années (de 2019 à 2023) pour atteindre ces objectifs au travers de 3 actions :

- **L'opération « Bien Manger Pour Tous »** qui est née en 2020, pour faire face à l'explosion de la précarité alimentaire chez les étudiants
- **L'appel à projets « Investissement pour la solidarité alimentaire »** afin d'optimiser la logistique en soutenant les investissements pour collecter, stocker, transformer et distribuer les denrées alimentaires
- Le **« Guide du don alimentaire »** faisant suite à une réflexion commune des acteurs de l'aide alimentaire, de la grande distribution et la DRAAF dans le but d'améliorer la qualité des dons alimentaires en Occitanie



Sources : <https://www.laregion.fr/bien-manger-pour-tous>, <https://www.laregion.fr/Pacte-Regional-pour-une-Alimentation-Durable-en-Occitanie>



# L'organisation de l'aide alimentaire

---

## Le fonctionnement de l'aide alimentaire

Les denrées alimentaires recueillies par les banques alimentaires et associations proviennent à la fois des dons et campagnes de collecte menées sur le territoire.

Le Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD) est fourni par l'Union européenne et soutient des initiatives qui ont pour mission de faire sortir les plus démunis de la pauvreté et l'exclusion sociale. **En France, le Fonds européen d'aide aux plus démunis sert à l'achat de denrées alimentaires à destination des associations suivantes :**

- La Fédération française des banques alimentaires
- Le Secours populaire
- La Croix-Rouge
- Les Restos du cœur

Outre le FEAD, des **campagnes de collecte font appel à la solidarité nationale**. Chaque année, pendant un week-end, des milliers de bénévoles se rassemblent dans des points de collecte, comme les magasins, écoles et mairies, pour recueillir les dons des particuliers.

Par ailleurs, la grande distribution contribue elle aussi en autorisant les collectes au sein des supermarchés. **En effet, les banques alimentaires ont des partenariats avec 2 761 magasins dont Carrefour, Auchan, E. Leclerc et Intermarché.** D'autres dons viennent d'entreprises appartenant à tous les secteurs. Grâce au soutien de l'ensemble de la population et à l'aide des bénévoles, les CCAS<sup>7</sup> et les associations peuvent poursuivre leurs actions et continuer de lutter contre l'insécurité alimentaire

## Les différentes formes de l'aide alimentaire

L'aide alimentaire peut prendre plusieurs formes selon les besoins des personnes.

Les épiceries sociales : il s'agit de commerces, semblable à des commerces de proximité, où il est possible d'acheter toutes les denrées alimentaires, produits d'entretien et d'hygiène essentiels. La particularité de ces commerces réside dans le fait que tous les articles sont proposés entre 10 % et 30 % de leur valeur marchande. Ainsi, les clients en situation de précarité peuvent faire leurs courses à moindre frais. En France, le réseau ANDES dispose de près de 380 épiceries solidaires qui accueillent 160 000 personnes chaque année.

Les paniers alimentaires : ces derniers sont constitués de produits de première nécessité comme les fruits, légumes, viande ou poisson, pâtes, riz, etc. Les paniers repas sont remplis et mis à disposition par les bénévoles dans les associations et CCAS.

Les tickets ou chèques alimentaires : ces aides sont attribuées aux foyers en difficulté afin d'être utilisées dans des commerces ou épiceries partenaires. Ils permettent de payer des achats ou d'en réduire le montant. Pour de nombreuses personnes, il s'agit d'une solution plus « discrète » que les autres formes d'aide.

Les repas chauds : les repas sont proposés par des services d'accueil (points chauds, hébergements d'urgence, dans la rue avec des camions et bus...) et l'accès est totalement libre et gratuit. Généralement, obtenir l'aide alimentaire n'est pas obligatoire. Cela permet de proposer un repas aux personnes isolées ou sans logement fixe, et de ce fait, répondre à l'urgence de certaines situations.

Les maraudes : plusieurs associations organisent des maraudes dans le but d'aller directement rencontrer le public et apporter de la nourriture et des produits de première nécessité.

---

<sup>7</sup> Centres communaux d'action sociale

# Les organismes œuvrant en faveur de l'aide alimentaire

## La Fédération française des banques alimentaires

Depuis 1984, les banques alimentaires jouent un rôle primordial dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la précarité.



Elles collectent les denrées alimentaires pour les redistribuer par le biais d'un vaste réseau, se composant d'associations, de CCAS partenaires ou encore d'épiceries sociales.

Le siège de la Banque alimentaire de l'Hérault se situe à Mauguio et a une antenne à Montady. Elle regroupe 193 bénévoles, emploie 6 salariés et coopère avec 129 partenaires, associations et CCAS. **En 2021 elle a permis la distribution de 5,2 millions de repas.**

Dans le Tarn, le siège de la Banque Alimentaire se trouve à St-Juery. Elle regroupe 71 gilets orange bénévoles, emploie 3 salariés à temps partiel et coopère avec 32 partenaires, associations et CCAS. **En 2022, elle a permis la distribution de 1,3 millions équivalents de repas distribués.**

## Les centres communaux ou intercommunaux d'action sociale (CCAS et CIAS)

Ces centres sont des établissements publics rattachés à la collectivité territoriale qui ont pour mission principale d'aider les personnes vulnérables. En effet, ils accompagnent les habitants dans leurs démarches d'aide sociale, notamment l'aide alimentaire au travers de la distribution de bons alimentaires. Un service d'accueil est assuré au sein des mairies ou dans leurs locaux.



## Le Secours populaire français

Le Secours populaire français (SPF) est une association française de solidarité qui aide 1,8 millions de personnes à se nourrir chaque année. Organisé en réseau de membres, le Secours populaire compte 97 fédérations départementales et professionnelles et 664 comités répartis dans le pays.



L'aide alimentaire prend la forme de course en « libre-service » dans les épiceries. Les produits n'ont pas de prix fixe, seule une contribution financière symbolique est requise pour aider l'association. Dans certains départements, des « jardins solidaires » ont été mis en place afin de permettre aux bénéficiaires de l'aide alimentaire d'entretenir une parcelle et de cultiver leurs propres légumes.

## Le Secours catholique

Pour lutter contre la précarité alimentaire, le Secours catholique a développé, en partenariat avec d'autres organisations, différents types de lieux où les ménages ont accès dignement à une nourriture de qualité. Des épiceries solidaires proposent ainsi une offre diversifiée de produits alimentaires, que les personnes, adhérentes, peuvent choisir librement, et dont le prix se situe entre 10 et 30% du prix pratiqué dans le commerce.



Dans les jardins partagés, les personnes peuvent cultiver des légumes et des herbes aromatiques sur des parcelles individuelles, collectives ou mixtes. Enfin, des paniers frais solidaires, payés au juste prix aux producteurs, sont accessibles par tous, avec un tarif moindre pour les ménages en difficulté financière. Parallèlement, le Secours Catholique agit pour la mise en œuvre de projets alimentaires collectifs respectueux des personnes et de l'environnement, et appelle les pouvoirs publics à apporter des réponses structurelles pour permettre à tous un accès digne à une alimentation saine et durable.

## La Croix-Rouge

Fondé en 1859, le Mouvement international de la Croix-Rouge et du Croissant-Rouge est le plus important regroupement d'organisations humanitaires au monde.

En France, La Croix-Rouge possède près de 80 épiceries sociales réparties sur le territoire, gérées par les bénévoles et des salariés, où il est possible d'y faire ses courses en échange d'une contribution de 10 % de la valeur marchande des achats.

La Croix-Rouge distribue aussi des repas chauds ou des paniers repas.



## Les Restos du Cœur

Créée par Coluche, cette association compte près de 1 915 Restos du Cœur en France. Sa popularité s'explique en grande partie par l'implication annuelle de nombreux artistes, qui contribuent à la collecte de fonds. **L'association se charge de distribuer des paniers-repas équilibrés, riches en produits frais.**

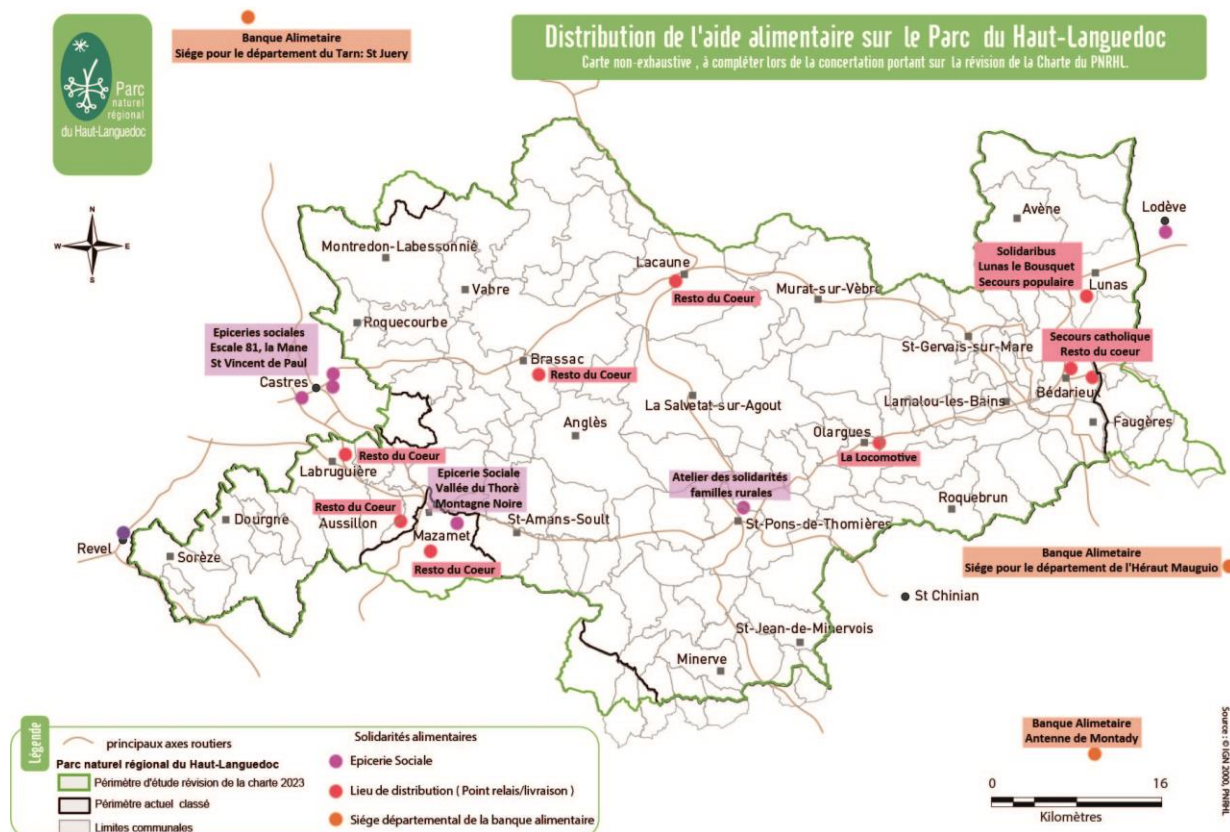


En outre, des ateliers cuisine ont été créés afin d'enseigner comment cuisiner chaque produit reçu dans les paniers.

**Afin d'avoir accès à cette aide, il est nécessaire de s'inscrire et de prendre rendez-vous dans un centre d'accueil avec un justificatif de revenus.**

Source <https://www.mes-allocs.fr/guides/aide-alimentaire/>

### L'organisation de la distribution alimentaire sur le territoire :



## Les revenus et les niveaux de vie de la population du Parc

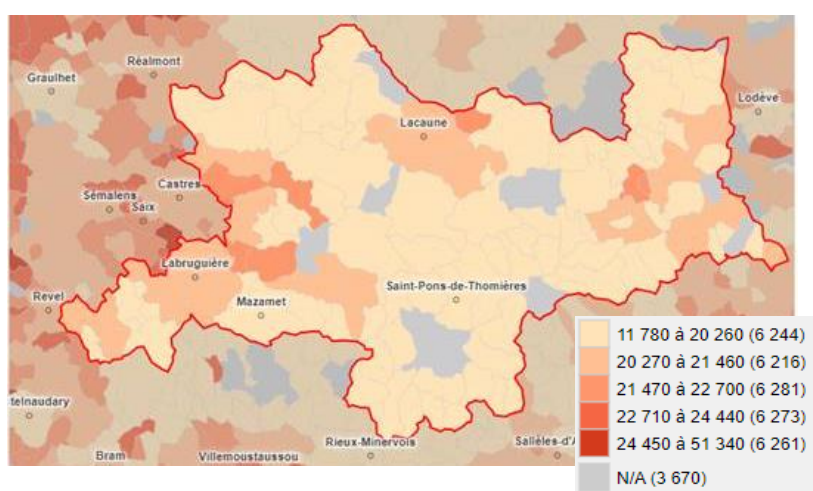
En complément de la carte ci-avant présentant l'implantation de structures œuvrant en faveur de l'aide alimentaire sur le territoire du Parc, est extrait ci-après l'analyse issue du diagnostic sur l'économie du Parc, portant sur les revenus et le niveau de vie de la population.

### Un faible niveau de vie médian en dehors de l'aire d'influence des pôles urbains

En 2020, le niveau de vie médian par unité de consommation (UC) est de 19 139 € sur le territoire<sup>8</sup>. Ce chiffre masque toutefois des situations contrastées selon les communes. Le niveau de vie moyen pour la même période est de 22 030 € au niveau régional et 22 320 € au niveau national.

La région Occitanie se place au quatrième rang des régions de France métropolitaine où les revenus sont les plus faibles avec de fortes disparités départementales. Le territoire du Parc présente un niveau de vie bien plus bas que la moyenne régionale, du Tarn (21 080 €) et de l'Hérault (21 130 €)<sup>9</sup>.

En 2017, le Parc possédait une part de foyer fiscaux non imposable plus importante que les deux départements du Tarn et de l'Hérault. **67% des foyers fiscaux du Parc n'étaient pas imposables** contre 60% dans le Tarn et l'Hérault, et 54% à l'échelle nationale. Par ailleurs, la part des **foyers fiscaux concernés par les retraites et les pensions était de 10% supérieure** à celle des départements ou même de la Région Occitanie.



### Un taux de pauvreté élevé au sud-est du territoire

En corrélation avec le faible niveau de revenu, l'Occitanie se classe au 4<sup>e</sup> rang des régions ayant un taux de pauvreté élevé et se situe au-dessus de la moyenne nationale qui s'établit à 14,9% en 2015.

Dans le Parc, le **taux de pauvreté est inégalement réparti et oscille entre 11,6% et 27%**, selon les communes<sup>10</sup>, avec un **taux de pauvreté élevé dans la zone sud-est du territoire**, sous influence climatique méditerranéenne. A contrario, les communes de l'aire d'attraction de Castres présentent un taux de pauvreté plus faible.

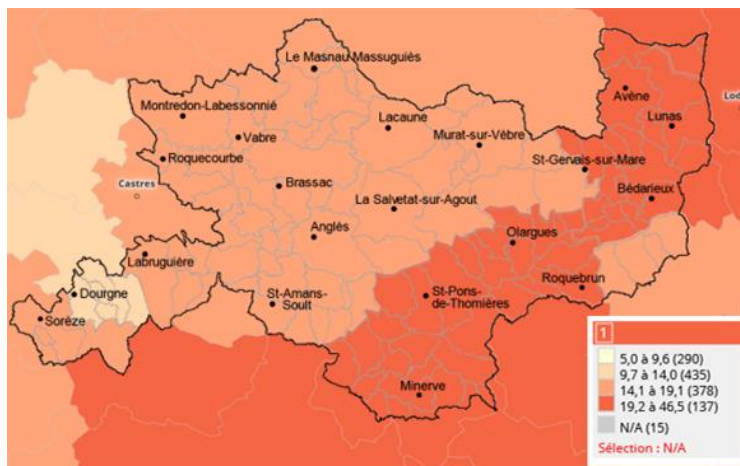
<sup>8</sup> Observatoire du territoire - INSEE 2020 : moyenne des médianes du revenu disponible pour chaque commune du territoire du PNR, exceptées celles où la donnée n'est pas disponible : Boisset, Cambon-et-Salvergues, Carlencas-et-Levas, Ferrières-Poussarou, Montesquieu, Rieussec, Romiguières, Vélieux, Verreries-de-Moussans, Lacapelle-Escroux, Lamontélaré, Lasfaillades, Le Rialet, Saint-Salvi-de-Carcavès, Senaux et Le Vintrou.

<sup>9</sup> Source : INSEE, 2020

<sup>10</sup> Source : INSEE, 2018



Les tendances identifiées sur le territoire sont cependant à relativiser en prenant en compte le coût de la vie moyen sur la zone d'étude. En effet, si seuil de pauvreté est fixé en référence à des moyennes nationales (par convention à 60 % du niveau de vie médian de la population française), le coût de la vie est localement plus faible qu'à proximité des pôles urbains (notamment pour les postes de dépense logement-alimentation) et le pouvoir d'achat des habitants s'en trouve augmenté.



## Les jardins partagés, espaces de transition et de solidarité

### Des jardins partagés nourriciers

Culturellement très implantés sur le territoire, les jardins potagers individuels, collectifs, partagés et école sont développés sur le territoire. Le nombre de jardins ainsi que les types de productions et les volumes sont difficilement quantifiables. Toutefois, ces jardins constituent une source non négligeable d'approvisionnement pour les habitants.

Dans ce sens, le Réseau des Jardiniers du Parc du Haut-Languedoc rassemble un grand nombre d'adhérents (200 membres).

L'association vise à :

- Promouvoir et transmettre les pratiques du jardinage durable
- Contribuer à la sauvegarde et à la valorisation des variétés anciennes
- Encourager les habitants du territoire à cultiver et entretenir la biodiversité à travers l'organisation d'animations et du concours



En 2023, le Parc a réalisé un diagnostic des jardins partagés sur son territoire. Cette étude ayant pour objectif de dégager les pistes d'actions envisageables pour favoriser le développement des Jardins partagés sur le territoire, et par là-même l'autoproduction par les habitants.

Vingt et un jardins partagés et dix projets (à des stades d'avancement variés) ont été recensés, principalement situés le long du sillon est-ouest du Parc, au bord des rivières et à proximité des zones urbaines les plus denses, comme Mazamet.

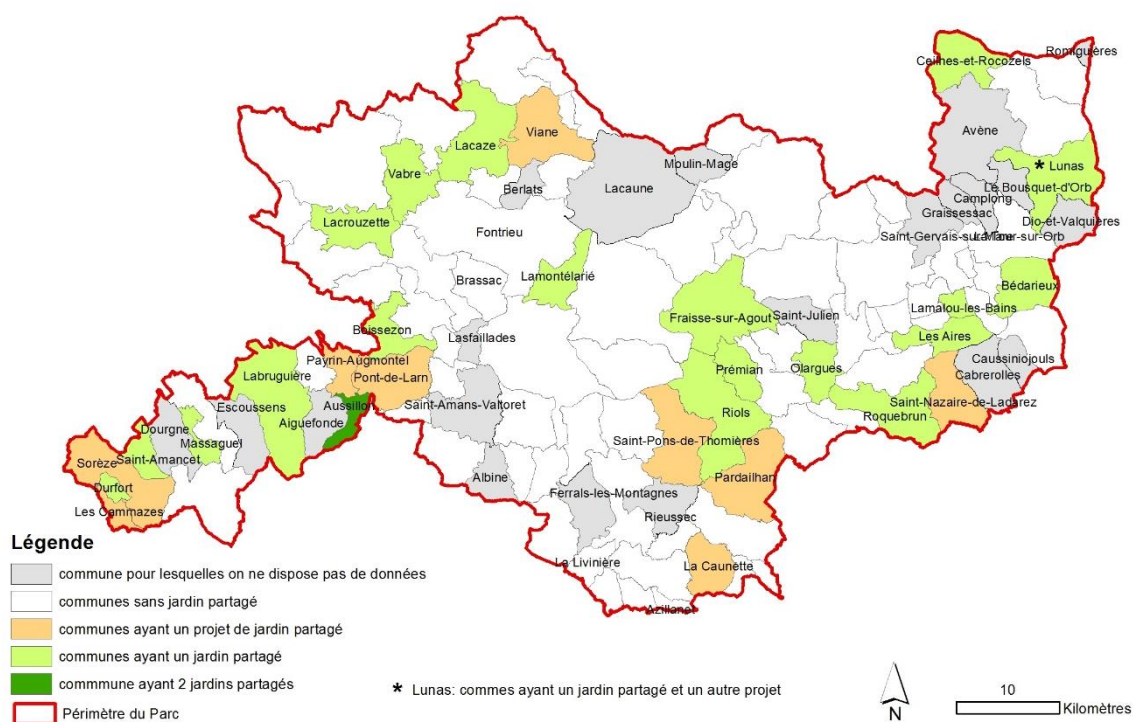


### Les jardins partagés sur le territoire (périmètre classé) en 2023 :



Ces jardins sont de natures diverses : jardins familiaux, jardins gérés par des associations, jardins communaux, jardins provenant d'initiatives privées, de petite ou moyenne taille (59% des jardins analysés étaient jardinés par un groupe de 2 à 5 jardiniers).

### Répartition des jardins partagés au sein du PNRHL



**Les communes qui disposent de jardins partagés sont les suivantes :**

Commune	Nature du jardin
Aires (les)	Jardin partagé communal
Aussillon	Des jardins familiaux et un jardin partagé associatif
Bédarieux	Jardins familiaux
Boissezon	Jardin partagé communal
Ceilhes-et-Rocozels	Jardin partagé communal
Durfort	Jardin partagé associatif
Labruguière	Jardin partagé associatif
Lacaze	Jardin partagé d'initiative privée
Lacrouzette	Jardin partagé communal
Lamalou-les-Bains	Jardin partagé communal
Lamontélarié	Jardin partagé communal
Lunas	Jardins familiaux
Massaguel	Jardin partagé communal
Olargues	Jardin partagé associatif
Prémian	Jardin partagé communal
Riols	Jardin partagé d'initiative privée
Roquebrun	Jardin partagé d'initiative privée
St Amancet	Jardin partagé communal
Vabre	Jardin partagé communal
Fraisse-sur-Agout	Jardin partagé communal

## Analyse géographique

Sur l'ensemble des jardins et projets répertoriés, 16 se situent dans le Tarn et 15 se situent dans l'Hérault.

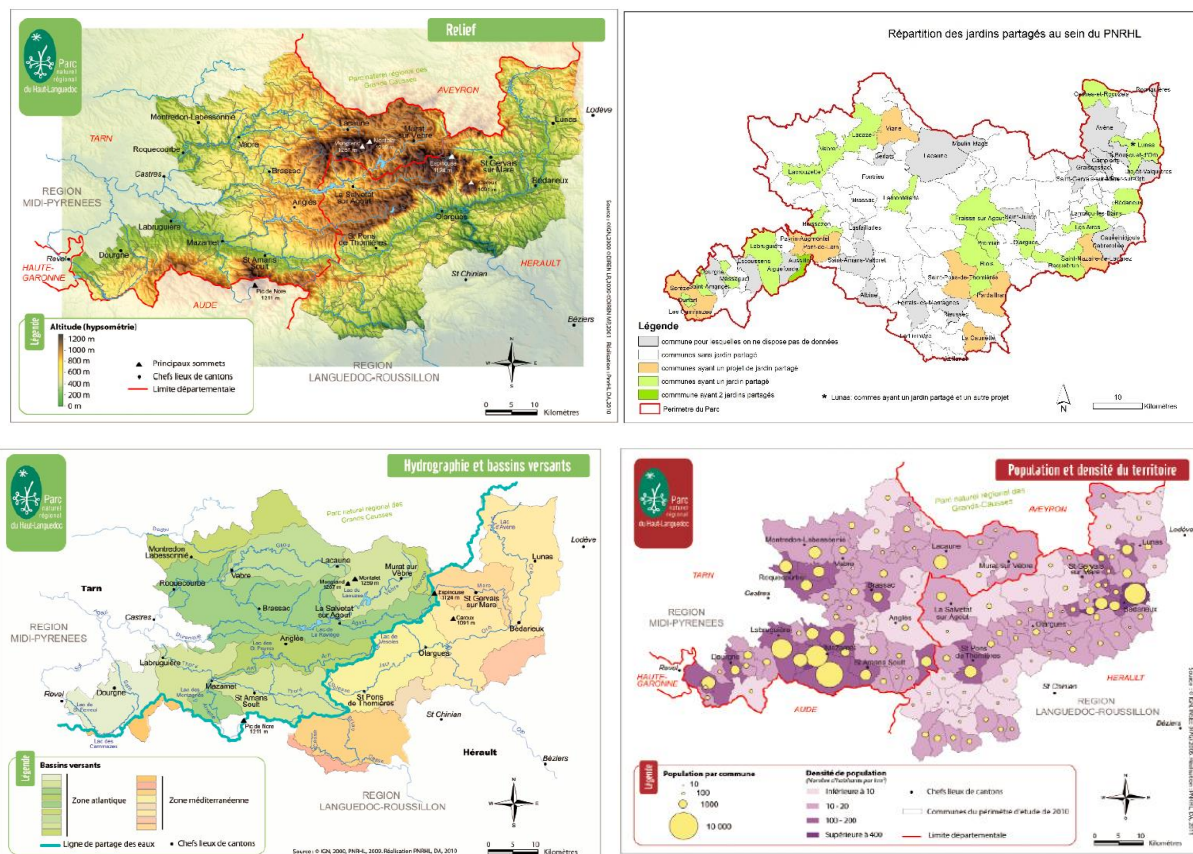
Dans le Tarn, la majorité des jardins ou projets se situent en périphérie ou à proximité de Mazamet, dont l'aire urbaine est de 25 000 habitants, soit une des zones les plus peuplées du territoire. Cette zone, plus urbanisée, présente plus de pertinence pour installer des jardins partagés car le nombre d'habitants ne disposant pas de terrain pour jardiner y est plus important.

Dans l'Hérault, la répartition des jardins est moins concentrée, mais ceux-ci se situent quasiment tous sur le sillon est-ouest, dans la zone des Avant-Monts.

Les zones montagnardes peu peuplées ne présentent que très peu de jardins. Cela s'explique en partie car ces communes ont peu d'habitants, ou qu'ils ont déjà un jardin.

La majeure partie des jardins partagés répertoriés se situent dans les communes bénéficiant d'un accès privilégié à l'eau, majoritairement un cours d'eau : Le Jaur, l'Orb ou l'Arn principalement. La présence d'eau suppose souvent une pratique du jardinage (individuelle) déjà installée sur ces territoires, ce qui facilite l'implantation de jardins partagés (réservoir d'eau, béal pour l'écoulement de l'eau dans les différentes parcelles de jardin, accès à une source, etc.).

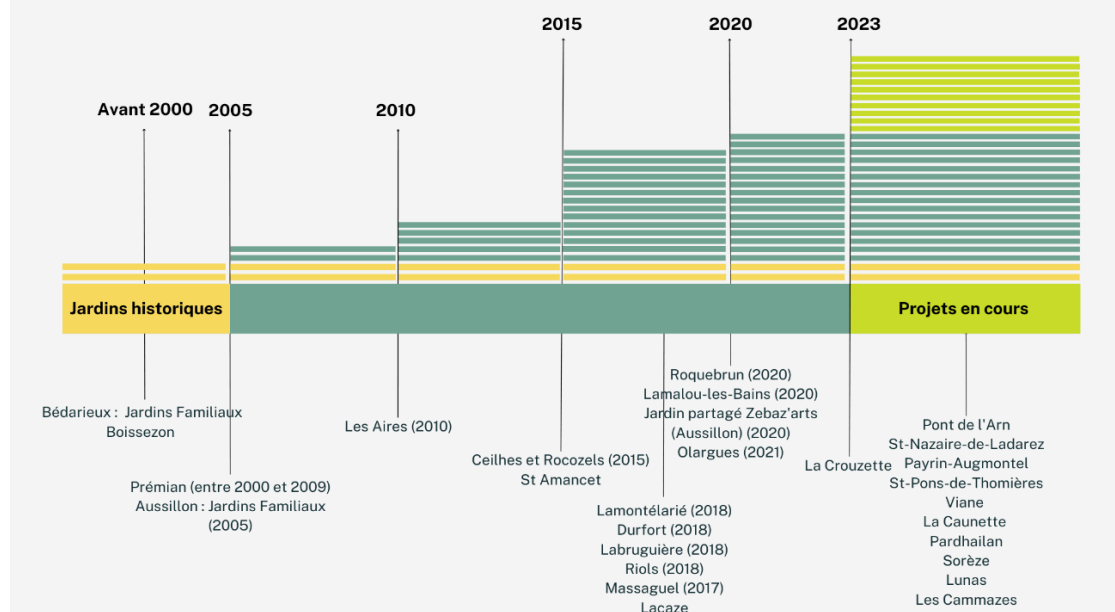
## Comparaison de l'hydrologie, du relief et de la densité avec la répartition des différents jardins :



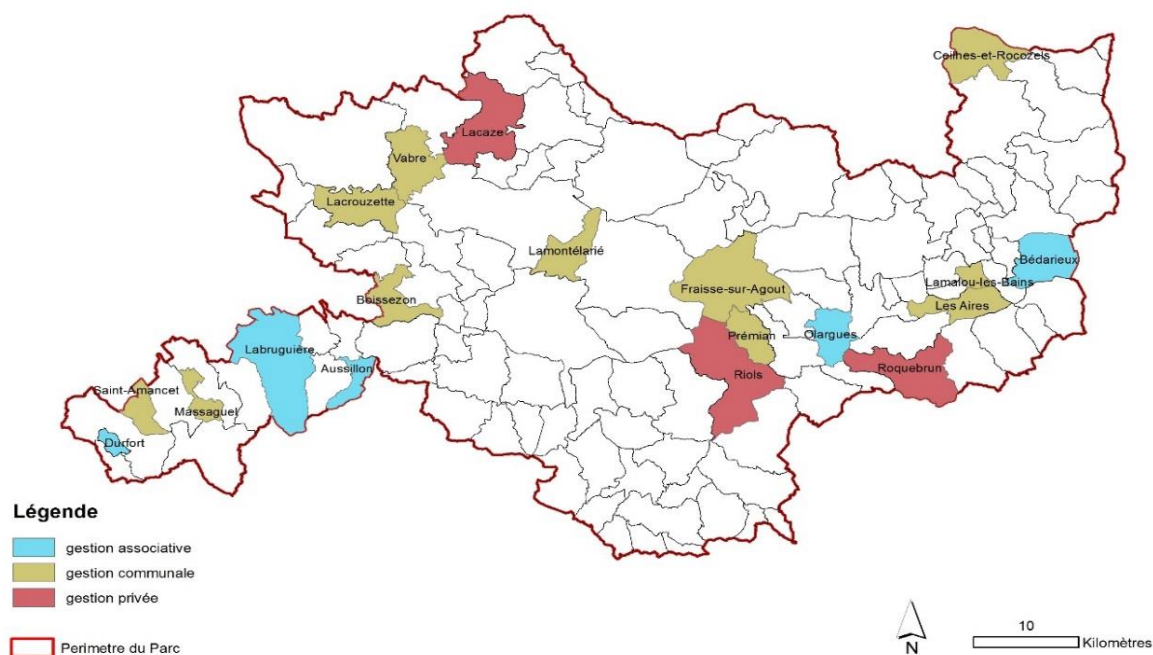
## Engouement actuel

Le jardin partagé est une idée de plus en plus investie par les communes. Il est constaté une dynamique actuelle autour de cette thématique car un nombre assez important de commune ont des projets de jardins en cours (10 projets). Par ailleurs, 10 jardins partagés ont été créés entre 2018 et 2021. Au niveau national, le plan de relance de l'Etat « Jardins partagés et agriculture urbaine » traduit cet engouement. Enfin, l'investissement pour les questions environnementales de manière générale est de plus en plus présent dans les communes, ce qui les pousse à prioriser ce type de projet.

## Dates de création des jardins partagés



**Carte récapitulative des modes de gestion observés dans les jardins partagés du territoire classé en 2023 :**



## Zoom sur le jardin partagé Jean Rodhain, Secours catholique de Labruguière

À Castres et Labruguière (Tarn), Isabelle, Jean-Charles, Marie-Anne, Marielle cultivent avec d'autres des jardins solidaires initiés par le Secours Catholique. L'occasion de ne pas rester seul chez soi, d'améliorer la qualité de leur alimentation, de s'entraider.

À Labruguière, commune limitrophe de Castres, une quinzaine de personnes cultivent les Jardins Jean Rodhain. Certaines vivent dans les HLM voisins.

Pour Marielle, c'est d'abord un « *souci économique et alimentaire* » qui l'a amenée au jardin : « *Étant sans emploi, on n'a pas toujours les revenus suffisants.* ».

Jean-Charles, qui a découvert le lieu alors qu'il traversait une période difficile : « *Quand je viens ici, ce n'est pas seulement pour voir comment vont mes blettes. C'est aussi pour croiser des gens, parler un petit peu, prendre des conseils.* ».

Inspirée par sa lecture de l'encyclique du pape François Laudato si', Marie-Anne tenait à ce que le jardin soit en permaculture. L'occasion de se former, avec d'autres jardiniers en herbe.

À Castres, trois principes ont présidé à la création du « Jardin de l'Olivier » : le respect de l'humain, le respect de l'environnement et de la biodiversité et le partage des surplus.



Auparavant, un parking se trouvait à la place du jardin. Le bitume a été cassé, le terrain dépollué, de la terre ajoutée.

Ce jardin à proximité de son logement a permis à Isabelle de sortir de chez elle alors qu'elle ne voyait plus personne : *« J'avais tendance à rester un peu enfermée et déprimée, alors ça m'a sortie de ce mal-être. »*.

Cultiver dans ce jardin partagé, où les outils et certaines parcelles sont communs, c'est pour elle semer *« une graine vers l'autonomie »*. Une autonomie conquise à plusieurs.

Pour aller plus loin : l'étude détaillée, ainsi que les fiches de présentation des jardins audités, sont disponibles sur demande au près du Parc naturel régional du Haut-Languedoc.



Jardin partagé Jean Rodhain, 2023 © J. GUY, PNRHL

Source : <https://www.secoures-catholique.org/m-informer/en-action/jardins-solidaires-semer-des-graines-vers-lautonomie>



# Analyse synthétique

Le territoire du Parc naturel régional des Haut Languedoc possède une richesse et une diversité agricoles indéniables, qui représentent des leviers essentiels pour répondre aux défis actuels et futurs liés à l'alimentation. Cependant, comme tout territoire rural, il fait face à des contraintes spécifiques qui nécessitent une approche collective et concertée, notamment en matière d'agroécologie, de circuits courts, et de lutte contre la précarité alimentaire.

Réalisée en collaboration avec les partenaires techniques, l'analyse présentée ici permet de dresser un bilan détaillé de la situation alimentaire sur le territoire. Elle est complétée par l'identification des grands enjeux auxquels ce territoire devra faire face, et propose des objectifs stratégiques pour répondre aux attentes sociétales et environnementales, tout en assurant une sécurité alimentaire durable et solidaire.

## Les atouts du territoire

---

- Une diversité de productions présentes sur le territoire
- Un développement de l'agroécologie qui correspond aux attentes sociétales et aux besoins de changement des agriculteurs
- Le changement des comportements alimentaires amorcé (produits carnés, consommation de protéines)
- Les diverses initiatives de développement de la vente directe en circuits courts et en restauration collective (ex : développement Agrilocal, circuits courts à Agel)
- La présence de commerces de proximité sur le territoire
- Une consommation produits « bio » synonyme de souveraineté alimentaire (83 % de l'alimentation bio consommée en France est produite en France)
- Le développement de jardins partagés et un bon potentiel en matière d'autoproduction dans les jardins privés
- L'accompagnement de diverses structures (CA 34 et 81, PNRHL et associations)
- Les nombreuses structures de restauration collective en gestion directe et établissements scolaires : taille humaine, meilleure connaissance entre cuisiniers/convives, interactions entre cuisiniers/convives
- Les actions menées sur le territoire depuis plusieurs années en restauration collective (diagnostics de lutte contre le gaspillage alimentaire par le PNRHL et par le CD 34 dans collèges)
- La mise en place de la redevance incitative sur certains secteurs du territoire : biodéchets, composteurs collectifs et une moyenne, sur le territoire en 2022, en deçà des chiffres nationaux (354 kg)
- Un département du Tarn qui est le 1<sup>er</sup> sur la charte sur les perturbateurs endocriniens en 2019 (repas sans perturbateurs endocriniens dans collèges)

## Les faiblesses du territoire

---

- Le taux de renouvellement négatif des générations dans le secteur agricole
- Les difficultés en matière de logistique permettant approvisionnement en produits locaux (notamment dans la restauration collective) et la problématique des déplacements en zone rurale pour certains consommateurs
- Le manque de points de vente (boutiques paysannes, commerces ambulants, épiceries sociales) et le peu d'AMAP sur le territoire
- Une multiplication des supports d'information et des plateformes (peu ou absence de coordination) altérant l'efficacité en matière d'information

- Le contexte économique et l'inflation, impactant le budget des consommateurs et de la restauration collective, qui est un frein à la consommation de produits « bio » et éventuellement locaux
- Le manque d'éducation et d'information par rapport aux bonnes pratiques alimentaires, la saisonnalité, la connaissance des lieux d'achat et de vente.
- La demande croissante en matière d'aide alimentaire et la difficulté des structures à répondre à tous les besoins (l'Occitanie est au 4<sup>e</sup> rang des régions ayant un taux de pauvreté élevé et dans le PNRHL, le taux de pauvreté oscille entre 11,6% et 27%)
- Des métiers de la restauration collective, dont celui de cuisinier, qui sont particulièrement en tension
- Un développement de l'achat local en restauration collective qui dépend de la volonté des établissements
- L'absence de réponses à divers besoins de la restauration collective : recours à des livraisons en liaison froide n'émanant pas du territoire et dont la qualité est insatisfaisante
- Malgré l'intérêt croissant, la mise en place et la gestion des jardins partagés reste compliquée
- Des difficultés de mise en place comme l'amélioration de la gestion des déchets (méconnaissance des circuits de recyclage)

## Les opportunités à saisir

---

- L'existence de lois et programmes (Loi Egalim renforcée, Pacte vert pour l'Europe, Loi Eco circulaire, Plan National Alimentaire)
- Les politiques « infra comme supra » qui garantissent la sécurité alimentaire
- Une politique régionale en faveur de l'aide alimentaire « le Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie » et diverses initiatives et actions en faveur de l'aide alimentaire
- La lutte contre la précarité alimentaire devenue un enjeu de politique publique
- L'agriculture française ayant un niveau élevé de sécurité sanitaire
- Le développement de nouvelles pratiques alimentaires en faveur de la santé et de l'environnement
- Les exigences sociétales acquises par l'ensemble des acteurs de la chaîne de production alimentaire
- Le développement des sources d'information (ex : Cliketik) et des circuits de proximité
- La baisse du gaspillage alimentaire qui est une opportunité économique face à la crise

## Les menaces à prendre en compte

---

- Le changement climatique présente des risques pour la sécurité alimentaire
- Malgré les attentes sociétales et l'évolution des pratiques, l'utilisation des pesticides reste importante (augmentation de 22% en 10 ans selon Solagro)
- La difficile mobilisation citoyenne et le risque d'absence de souveraineté alimentaire (le droit des peuples à définir leurs propres politiques agricoles)
- Le contexte socio-économique renforcé par une communication au niveau national, incitant plutôt le consommateur à limiter le budget alimentaire face à la hausse des autres dépenses et les incertitudes par rapport à l'avenir
- Des normes, contraintes et exigences en matière de transformation et de logistique limitant certaines filières et les approvisionnements en produits locaux
- La dépendance des bénévoles pour le système des solidarités alimentaires et des besoins croissants
- L'évolution des consommations et des modes de vie (baisse de l'activité physique et des besoins énergétiques) entraînant des effets négatifs sur la santé d'une partie de la population

- Les modes de fabrication alimentaire toujours fortement industrialisés, allant de pair avec la consommation de produits ultra-transformés présentant un impact néfaste sur la santé
- La manipulation des populations par la publicité sur le choix des aliments, ayant un impact plus important sur les personnes défavorisées
- La non prise en compte de la notion de local dans la Loi Egalim
- Les contraintes nationales de la restauration collective, trop exigeantes pour les producteurs locaux
- Des portions non adaptées en restauration collective par rapport aux recommandations du GEM-RCN<sup>11</sup> qui génèrent du gaspillage alimentaire
- Moins de la moitié du gaspillage alimentaire a lieu au stade de la consommation et les aliments les plus jetés sont ceux présentant un coût important de matière première et un fort impact environnemental
- L'absence de coordination départementale / régionale / nationale pour la logistique de l'approvisionnement en produits locaux

## Les enjeux et objectifs pour demain

---

Les quatre enjeux issus de cette analyse sont essentiels pour construire un modèle alimentaire local qui soit résilient, inclusif et respectueux de l'environnement. Ils visent à garantir une alimentation saine et durable, tout en préservant les ressources du territoire pour les générations futures.

### L'accès à une consommation de qualité, locale et durable, pour tous

- Soutenir les circuits courts et les points de vente directe des produits locaux : groupement, AMAP, primeurs, épiceries bios et rurales, etc.
- Soutenir les labels et marques territoriales, gages de qualité
- Sensibiliser et inciter à l'achat de produits locaux en facilitant l'information et l'accès
- Développer des lieux de cuisine partagés pour favoriser les initiatives locales et faciliter l'échange et la transmission de savoirs et des bonnes pratiques alimentaires
- S'engager en faveur des solidarités alimentaires

### La sécurité des aliments et de la santé

- Accompagner les producteurs dans la conduite de méthodes de productions agroécologiques
- Sensibiliser, informer les consommateurs sur les méthodes de productions, les bonnes pratiques alimentaires pour la santé et en encourager la mise en pratique
- Soutenir et impulser des initiatives en faveur de l'autoproduction (jardins partagés)
- Développer des outils de transformation garants d'une offre locale de produits transformés à base de méthodes artisanales et soutenir les productions locales en créant de la valeur ajoutée

### L'approvisionnement local de la restauration collective pour une consommation durable et de qualité

- Inciter et soutenir la mise en œuvre de solutions pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux (contractualisations avec les producteurs, solutions logistiques)
- Informer et accompagner la restauration collective au respect des réglementations et à la mise en œuvre de dispositifs visant à la soutenir (« ma cantine à 1€ », lait et fruits à l'école, etc.)
- Créer un observatoire de la restauration collective pour faciliter la connaissance et la mise en réseau des acteurs du territoire

---

<sup>11</sup> Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition

- Sensibiliser aux métiers de la restauration collective en tension et accompagner les professionnels via la formation
- Communiquer via la restauration collective sur l'alimentation et les bonnes pratiques
- Concourir à optimiser l'équipement des cuisines en matériel nécessaire et conforter les outils existants sur le territoire

## La limitation du gaspillage alimentaire et le développement de l'économie circulaire et vertueuse

- Sensibiliser l'ensemble de la population et les acteurs du territoire à la lutte contre le gaspillage, afin de le réduire au maximum
- Informer et former aux techniques de transformation et de conservation pour limiter le gaspillage alimentaire
- Réduire les pertes financières et les impacts environnementaux liés au gaspillage alimentaire en restauration collective, en accompagnant les acteurs dans la mise en œuvre de solutions concrètes
- Mettre en œuvre des solutions logistiques pour limiter le gaspillage alimentaire et favoriser les complémentarités entre acteurs (renvoi aux solidarités alimentaires)
- Développer le vrac, les contenants en verre et leur réutilisation
- Développer et améliorer la production, la collecte et la réutilisation des biodéchets (via la sensibilisation, la formation et la mise en œuvre de solutions logistiques)

Pour conclure, le système alimentaire du Parc, bien que soutenu par une diversité agricole et une volonté de transition vers des pratiques durables, se trouve à un tournant décisif. Les atouts du territoire – production locale variée, développement des circuits courts, et montée de l'agroécologie – sont des leviers essentiels pour répondre aux défis alimentaires actuels.

Toutefois, le vieillissement des agriculteurs, la pression économique sur les petites exploitations, ainsi que les contraintes logistiques limitent la capacité du territoire à pleinement exploiter son potentiel. L'avenir repose sur la capacité collective à renforcer les solidarités alimentaires, à sécuriser l'approvisionnement local en restauration collective, et à réduire le gaspillage alimentaire.

Un engagement fort des acteurs locaux, appuyé par des politiques publiques adaptées, sera indispensable pour préserver un modèle alimentaire durable, capable d'assurer une alimentation saine et accessible tout en protégeant les ressources naturelles et la qualité de vie sur le territoire.

En conjuguant innovation, coopération et ancrage territorial, le Parc pourra ainsi construire une alimentation durable, bénéfique à la fois pour les habitants, les producteurs et l'environnement.

# Annexe - Cartographie des acteurs de l'alimentation

